n°25

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 25 - F: 9,90 € - RD

Belgique/Lux 9.90€ - It/Port Cont 11€ - Suisse 13.50CHF

Tour de France gourmand

SPÉCIAL FROMAGE

Maintenant c'est vous le chef !

132 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

Les frères Pourcel à la Maison Blanche

Stéphanie Le Quellec Top Chef au Prince de Galles

Gérald Passédat magicien * à Marseille**

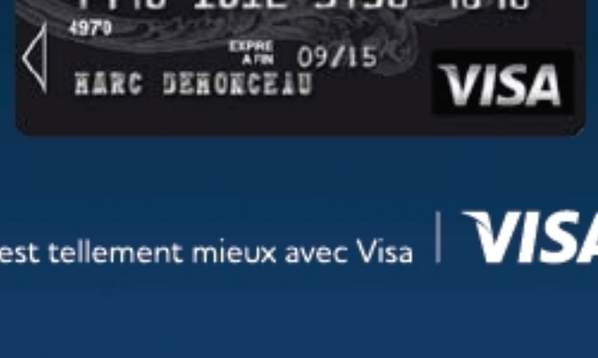
CUISINE EXOTIQUE ET CHIC : tous à St Barth !

SOYEZ
LES SEULS
À SAVOIR

VISA INFINITE LE CLUB

Grâce à votre carte Visa Infinite, accédez à tout moment à une conciergerie d'excellence qui répond, sur-mesure, à toutes vos demandes. Votre temps est précieux? Laissez-vous guider par votre concierge, il connaît vos exigences et vous fera découvrir des lieux inattendus pour vivre des moments inoubliables.

Pour être les seuls à savoir ce que le Club Visa Infinite peut faire pour vous, prolongez la découverte sur visainfinite.fr



C'est tellement mieux avec Visa | VISA

Visa Europe Limited. Société de droit anglais, immatriculée au R.C.S. de Paris sous le n° 909 930 699 - SAATCHI & SAATCHI + duke

Cuisine | a&d

Edito

Y'a plus de saison !

Pas de printemps, un hiver qui n'en finissait plus, un été aux records calorifères inédits depuis 40 ans, un automne (à l'heure où nous mettons sous presse) qui joue à la chaude arlésienne comme l'été la singeait frigorifiée en juin... On n'aimerait pas être à la place des chefs qui dressent leurs menus "de saison". Car ma pauvre dame (et pauvres messieurs, ne soyons pas sectaires) il n'y a plus de saison. Ce qui est du reste inquiétant quand on pense au réchauffement planétaire et à la fonte des glaces.
Restons raisonnablement optimistes, concentrons-nous sur le réchauffement des bons plats mitonnés par les top chefs invités de ce numéro et dégustons leurs bonnes glaces (et sorbets, le sectarisme ne passera pas par nous) avant qu'elles ne fondent bêtement.
Valeur refuge, nécessité et plaisir des sens, convivialité : l'art de vivre la table est intemporel, du cou de girafe farci à la graisse d'hurus (avec du miel) de Néron en son Palais Impérial romain aux Petits rougets de Roche « cuits de peur » / sucs de bouillabaisse / gnocchi / rapée de Poutargue / cèleri branche / marjolaine de Stéphanie Le Quellec au Prince de Galles, l'art gastronomique est noble chose, prend de la hauteur, traverse les siècles, les frontières et se moque bien du petit cycle étriqué des saisons. Tout va donc très bien. Et j'étais enchanté de vous parler de la pluie et du beau temps.

Jean-Christophe Florentin
Editeur & Rédacteur en Chef de bon goût

ePresse
Vos journaux sur tous les écrans
RETROUVEZ Cuisine | a&d SUR ePresse.fr

Cuisine | a&d

Sommaire

Adresses et coordonnées

Publication bimestrielle
N°25 - Septembre - Octobre 2013

Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Direction Administrative : Valérie Travers
Maquette : Emmanuelle Desanlis
assitée de Anais Tchiboukdjian &
de Antoine Chauvin

Régie publicitaire : MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris - Fax : 01 44 88 97 79
Email : pnom@mediaobs.com
Corinne Rougé - Directrice générale
+ 33 (0)1 44 88 93 70
Alexandra Horsin - Directrice de clientèle
+ 33 (0)1 44 88 89 12
Alban Klein - Chef de publicité
+ 33 (0)1 44 88 89 10
Sonia Ichou - Assistante commerciale
+ 33 (0)1 44 88 97 53

Edité par BRAVO PRESSE
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél. : 01 43 56 27 28.

Distribution : MLP
Réglage : Vive la presse : 06 81 09 44 57
Belgique : Tondeur Diffusion

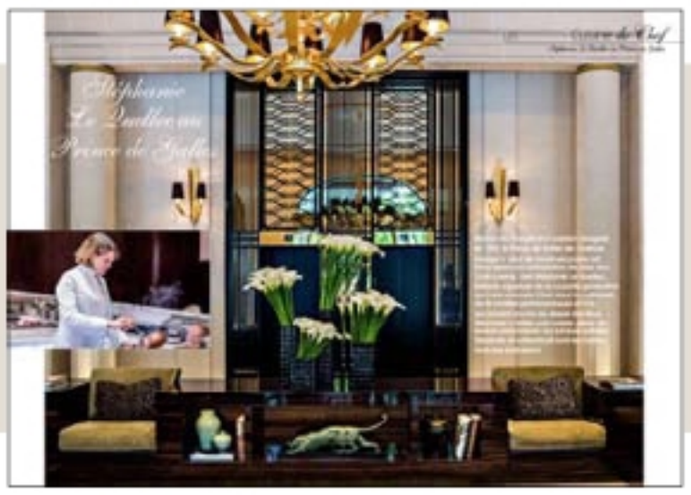
Imprimé en CEE
Dépôt Légal à parution.
Numéro de commission paritaire :
0415K91779

Photo de Couverture : Bar sauvage & salsifis au jus truffé. Recette des Frères Pourcel à Maison Blanche. @Lariven Patrice

06 à 10_ VINS DIVINS & SPIRITUELS SPIRITUEUX : Foire aux vins divins et autres délices spiritueux à consommer avec modération

12 à 23_ Gérald Passédat, 3 * qui retournent la mer en son Petit Nice marseillais

Le Petit Nice
Anse de Maldormé Corniche J.F. Kennedy
13007 - Marseille
Tél. : 04 91 592 592



24 à 31_ Stéphanie Le Quellec : la consécration d'une Top Chef au Prince de Galles

Hôtel Prince de Galles
33 Avenue George V · 75008 Paris
Tél. : 01 53 23 77 77

32 à 39_ Saveurs sudistes et fusion food cosignées Jean-Claude Mas & Taïchi Megurikami

Domaines Paul Mas
Route de VilleVeyrac
34530 Montagnac
Tél. : 04 67 90 16 10

42 à 51_ Soleil des Antilles et gastronomie à Saint Barth'

Hôtel St Barth – Isle de France
Baie des Flamands
97098 Saint-Barthelemy
Tél. : 05 90 27 61 81

52 à 61_ Paris : les frères Pourcel font leur rentrée à la Maison Blanche et c'est toujours éblouissant

La Maison Blanche
15, avenue Montaigne
75 008 Paris
Tél. : 01 47 23 55 99

ESCAPADE GOURMANDE EN RELAIS & CHATEAUX

62 à 71_le Saint-Paul à Saint Paul de Vence

Hôtel Le saint-Paul
86 rue Grande
06570 Saint-Paul de Vence
Tél. : 04 93 32 65 25

72 à 81_Auberge du Jeu de Paume à Chantilly

Auberge du Jeu de Paume
4 rue du Connétable
60500 Chantilly
Tél. : 03 44 65 50 00

82 à 91_Château de Riell face au pic enneigé du Canigou

Le Château de Riell
Molitg-les-Bains
66500 Prades
Tél. : 04 68 05 04 40

92 à 127_SUR LA ROUTE DES FROMAGES :

il y a décidément de quoi en faire un ! Avec par ordre d'entrée en scène : Le Brie, L'époisse, Le Reblochon, le Camembert, le Cantal, le Bresse Bleu et le Chavignol.

128 à 129_LE MARCHÉ : les must culinaires de l'automne

La Cave

Bons grains ne sauraient mentir

Une saveur unique qui réside notamment dans la qualité des fûts de chêne blanc sélectionnés par le Master Distiller ainsi que dans l'assemblage des meilleurs grains (72 % de maïs, 18 % de seigle et 10 % d'orge maltée). Une douce saveur de vanille, de tarte aux abricots et de crème brûlée caractérisent Woodford Reserve.

Chablis 1er Cru Vaulorent 2010

Ce 100% Chardonnay Bourgogne/Chablis exhale des arômes de pain grillé et de fruits secs. Sa bouche charnue et délicate, sur des notes de fleurs blanches, est précise, pure et ciselée, avec une finale « marine » d'une grande fraîcheur. Un vin doté d'une très belle énergie pour accompagner viandes blanches, volailles en sauce et homard. 19,90 €.

Domaine Jean-Marc Brocard
Tél. 03 86 41 49 00

Saint-Aubin 1er Cru Pitangeret rouge

Enclavé entre la carrière de Chassagne et la montagne du Montrachet avec un sol riche en calcaire, ce 100 % Pinot Noir issu de la culture en biodynamie s'affiche dans une robe d'un rouge grenant intense aux reflets brillants. Vin lumineux aux notes de fruits noirs très mûrs (myrtilles, cerise burlat), gourmand, charpenté, sur une très belle longueur portée par ses tanins soyeux et souples. Servi à 14°, il sera un parfait complice d'un tournedos, d'un poulet rôti aux girolles ou d'un pâté de lièvre. 26 €
Tél : 03 80 21 98 57

Coudrat 2011 – Blaye- Côtes de Bordeaux

De couleur grenat, soutenue & lumineuse, ce 100 % Merlot a un nez dominé par les arômes de crise noire, de cassis et réglisse. L'attaque en bouche est ronde et charnue avec des tanins serrés. Il aime côtoyer les viandes rouges grillées, les desserts au chocolat. 13,50 €

Cuvée Grande Réserve rouge 2011
Château de Saint-Martin, Cru Classé Côtes de Provence

Côtes de Provence rouge à la robe grenat aux reflets rubis. Nez fin et racé sur des arômes de fruits noirs intenses, avec une pointe de bâton de réglisse et de baies roses. En bouche, les notes de fruits rouges sont persistantes. Un vin en accord avec un filet de bœuf en croûte, un faisan au four, un lapin à la royale, des pieds paquets ou des viandes en sauce. 14,90 €

Le Roi de Rocheville, Saumur-Champigny

Le Roi tient son rang : ce vin est charpenté et équilibré. Son attaque élégante et fruitée dissimule un boisé fondu. La bouche complexe tend vers une finale longue et d'une grande tendresse. Il anoblit les entrées chaudes, les viandes rouges grillées, les gibiers mijotés ou en sauce, les volailles rôties, les poêlées de champignons sauvages, les comtés fleuris ou les vieux bries. 11 €. Tél. 06 85 209 209

Cuvée Ultra D de Champagne Devaux

La Cuvée Ultra D de Champagne Devaux est composée des cépages Pinot noir (60%) et Chardonnay (40%). À l'œil, les bulles sont très fines. Le nez allie à la fois fraîcheur et arômes de fruits secs et des notes épicées. On découvre des arômes iodés, salins. La bouche se caractérise par sa vivacité et sa longueur. À table, la Cuvée Ultra D de Devaux accompagne Saint-Jacques, huîtres et sushis. 34,50 €.

Meursault 1er Cru Les Charmes 2010

Ce Bourgogne 100% Chardonnay porte bien son nom. Robe lumineuse aux reflets dorés, nez marqué par des notes briochées et de fruits blancs. Sa rondeur élégante, sur des notes d'agrumes, charme le palais. Il aimera les noix de Saint Jacques, tout simplement saisie avec une petite cuillère d'huile de noisette, un grenadin de veau farci au foie gras et au jambon cru, ou encore un très bon fromage affiné du type Brie de Meaux ou même un Fromage de Chèvre Charollais un peu sec. Osons les blancs sur les fromages, c'est un bel accord. 52,00 €. Château de Corton-André Tél. 03 80 25 00 00

Château La Croix du Casse -Pomerol 2007

Un bon vin de charme et de séduction, riche, tout en finesse, très représentatif du terroir si particulier de Pomerol. Robe très foncée et brillante, nez, opulent et riche aux notes de fruits rouges. L'attaque en bouche est solide, ronde, relevant des tanins mûrs. La finale est persistante, d'une très belle longueur où domine encore le fruit.
Il accompagnera au mieux tous les plats raffinés : Faisan rôti, Risotto aux truffes, Poêlée de cèpes, Magret de canard au miel. 27 € - Tél : 05 56 00 00 70

Château Rouquette sur Mer
La Clape Cuvée Henry Lapierre 2011

Mourvèdre et Syrah pour une cuvée à la robe pourpre, presque noire, intense et profonde. Le nez est complexe, généreux avec des notes de cassis et de mûres, de poivre et de cannelle, de cacao et d'amandes grillées. La bouche, fraîche et tonique, aux tanins veloutés, offre des notes de fruits rouges sur une finale légèrement épicées. Un tournedos lui ira à merveille, ainsi qu'un agneau aux fèves. 19,90 € - Tél : 04 68 65 68 65

Domaine Mauro Guicheney
Côtes de Duras 2011 rouge

Issu de l'agriculture biologique, ce 100% Merlot s'affiche dans une robe rouge sombre. Notes de fruits mûrs et de cacao explosent au nez. Sa bouche, toute en rondeur et finesse, portée par des tanins serrés, impressionne par son côté soyeux et élégant. Un beau potentiel de garde. Idéal avec une belle pièce de bœuf sur sarments ou un dessert au chocolat corsé. 13 € - Tél : 06 89 37 41 75

Eole rouge 2010
Coteaux d'Aix-en-Provence

Issu d'Agriculture Biologique, un millésime classique d'une belle intensité de fruits noirs. Riche, expressif et puissant ce rouge grenat exhale des notes de griottes, myrtilles et réglisse. En bouche, c'est un vin franc aux tanins souples où dominent les fruits rouges, avec une finale rafraîchissante. Conseillé sur une côte de bœuf ou un gigot d'agneau relevé aux plantes aromatiques de Provence. 11,50 € - Domaine d'Eole – Tél : 04 90 95 93 70

La Demoiselle d'Haut-Peyrat
AOP Haut Médoc 2011

Vin à la belle robe violacée, nez au bouquet fin et complexe d'épices douces et fruits rouges. Le palais est élégant avec des tanins charnus et fins. Il se marie parfaitement avec les viandes rouges. 9,79 €

Château Brulesecaille
AOC Côtes de Bourg

Au nez, quelques notes boisées se marient avec élégance à des senteurs de fruits rouges et noirs très murs (cassis, cerise noire). La bouche est ample et ronde, concentrée et puissante. Parfait avec des viandes rouges, un gigot d'agneau ou le fromage. 11,90 €

Château de Villambis
AOP Haut Médoc 2010

Un nez et des arômes de fruits mûrs : notes de groseille, de cassis, de vanille, de moka. L'expression aromatique est très élégante Un vin à la robe rubis foncé puissant et long en bouche. Grande capacité de garde (10 ans et +). Il se marie parfaitement avec un dessert au chocolat, une volaille ou une viande rouge. 10,49 €

Maison Chapoutier « Les Varonniers » rouge
2010 AOC Crozes-Hermitage

Robe Grenat très foncé. Parfums de fruits rouges très mûrs, cassis et framboise, puis réglisse. Bouche ample aux tannins puissants. Finale confiturée et vanillée. 48 € chez les cavistes et circuit CHR

Domaine de la Tour Boisée - Carignan 2012

Ce 100% Carignan rond et suave exprime au plus près sa région, le Minervois. Il surprend par l'intensité de ses fruits rouges et noirs portée par des tanins soyeux sur une finale épicée.
Une belle longueur pour un vin du sud qui ne manque pas de fraîcheur. Servi à 14°C, ce Carignan est un bon compagnon pour le barbecue, les saveurs d'automne et l'agneau. 7 €
Tél : 04 68 78 10 04

Château Ponchemin – Cuvée Emma et Alexia
AOP Bordeaux 2010

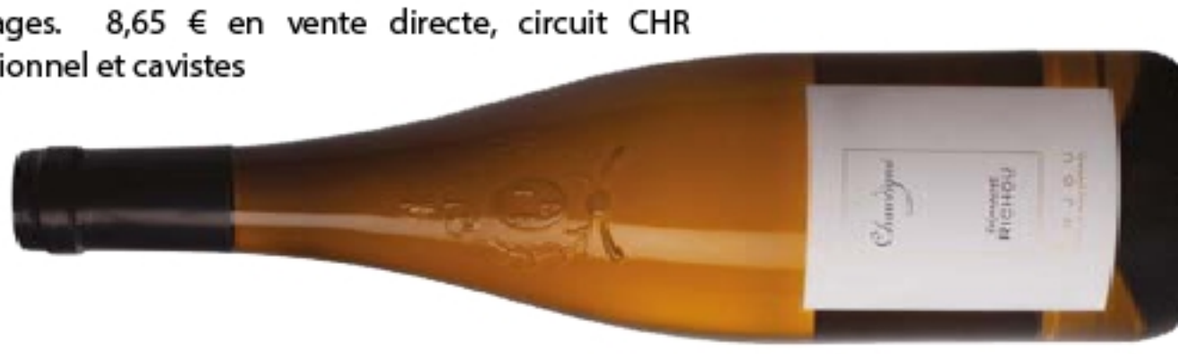
Ce vin à forte dominante de Merlot offre un nez complexe qui associe le toasté, les baies rouges et les épices. La bouche est ample et puissante. Belle couleur rubis profond. Il se marie parfaitement avec un sauté d'agneau ou un steak tartare. 5,59 €

La Croix Neyrie – AOP Julienas 2011

La robe est profonde, d'un pourpre intense. Le vin exprime de fins arômes de fruits mûrs (framboise, fraise écrasée) et de plaisantes notes florales. Il présente une bouche élégante à la matière riche et aux tanins murs. Il se marie avec un coq au vin, un pot au feu ou un pigeon rôti. 5,99 €.

Domaine Richou - Chauvigné 2011
AOC Anjou Blanc

Cocktail d'agrumes, de fleurs et de fruits jaunes avec une belle fraîcheur minérale liée aux sols volcaniques dont il est issu. Accords culinaires : poissons grillés ou cuisinés, crustacés, viandes blanches, fromages. 8,65 € en vente directe, circuit CHR traditionnel et cavistes



Serrières rouge Domaine de Monterrain
AOP Mâcon 2011

Robe rubis aux reflets violacés. Nez typé Gamay sur des arômes primaires de fruits rouges et de boisé. La bouche ronde et gourmande révèle des tanins fermes. Il se marie avec de la Charcuterie ou du gibier. 5,29 €

Vins Divins

Le Blanc de Blancs Extra Brut 3210 Champagne Philippe Gonet : Toute la pureté des chardonnay !

Dernière née de la maison, cette cuvée a vu le jour en 2009, faisant la part belle aux chardonnay. Robe jaune pâle brillante sublimant la qualité du cépage-roi de la maison. Nez délicat aux arômes de léger grillé et une rondeur équilibrée par de vives notes florales. La bouche présente une belle matière, toute en souplesse, qui met en valeur les arômes de fruits blancs bien mûrs, d'abricot et qui se déroule sensuellement sur un registre d'agrumes… Saura parfaitement enchanter un apéritif chic, escorter un tartare de saint-jacques ou encore une nage de coquillages au yuzu. 28 €.

Sancerre Clos du Roy : Une belle expression du terroir

Une cuvée parcellaire issue des plus beaux raisins des coteaux ensoleillés de la commune de Crézancy. Robe limpide, brillante, nez aux arômes d'agrumes caractéristiques, de fleurs blanches et une pointe de fruits exotiques. Un sancerre élégantissime qui trouvera sa place dès l'apéritif mais aussi auprès d'un tartare de saumon, d'un poisson crémé, sans oublier une sélection de chèvres. 18,50 €.

2010 en Moulin Riche : Une réussite !

L'ex-second vin de Léoville-Poyferré confirme sa place à part entière, avec ce nouveau millésime particulièrement réussi. Belle robe rouge grenat, nez dévoilant des arômes de fruits rouges murs, des notes de pruneau et l'on sent déjà la suavité du fruit. Tout en élégance et croquant, la cuvée développe ses tanins élégants, son boisé discret qui s'arrondira et laisse en bouche une impression savoureuse de fruité, tout en souplesse. Un Saint-Julien particulièrement réussi en ce millésime 2010 ! 29 € chez les meilleurs cavistes.

Vin de Savoie Cru Chignin Mondeuse 2011

Nez intense et complexe de fruits compotés (pêche de vigne et cerise noire), une touche de cuir et de fumé, d'aneth, de poivre. Bouche souple et fruitée, structurée de tanins épicés et d'une belle fraîcheur. Finale mentholée. Son plat : grillade de porc aux herbes. 6 € chez les cavistes et EARL Vignoble de la Pierre Bleue - Tormery 73 800 Chignin Tél : 04 79 28 05 60

Château Capion blanc 2010 : un superbe hommage aux blancs du Languedoc

Une cuvée en fût de chêne ciselée avec brio pour la gastronomie et tous les amoureux de grands vins. Superbe robe dorée, nez dévoilant une riche palette aromatique de bergamote, de calisson, d'abricot cuit, de fruits exotiques. Un blanc opulent que l'on réservera au meilleur de la gastronomie. A marier aux langoustines ou homard au safran, petits coquillages, veau à la sauce crêmée ou poissons nobles comme le Saint-Pierre, la lotte ou le turbot. Il offrira également un superbe accord avec la cuisine thaïlandaise. 30 € chez les meilleurs cavistes.

Beaumes de Venise Rouge Domaine Leydier 2012

Robe rouge soutenue avec un nez de fruits rouges. Vin fin, élégant, puissant et d'une longueur en bouche exceptionnelle. Il se bonifiera pendant 2 à 3 ans et se mariera parfaitement avec grillades, viandes rouge ou un plateau de fromages. 6,59 €.

Font des Prieurs Vignoble Bonfils - AOC Languedoc

Belle robe pourpre. Nez intense, sur des notes de petits fruits rouges et noirs tels que la framboise ou la mûre. Bouche ample et concentrée, avec une belle ossature et une matière agréablement fruitée et soyeuse. Idéal sur une côte de boeuf au barbecue, un magret de canard aux airelles, un sauté de boeuf ou un fromage affiné. 4,50 € chez Carrefour Market

Château de Champagny Côte Roannaise 2012

100% Gamay. Fruité et fraicheur du cépage. Rondeur du vin et finesse des tanins. 4,30 € au caveau, bistrots parisiens…

Arnoux & Fils - Cuvée Seigneur de Lauris 2011 AOC Vacqueyras

Cépages : 60% Grenache blanc, 35% Clairette, 10% Viognier, 10% Bourboulenc, 10% Marsanne, 5% Roussanne. Robe ambrée, nez aux notes de fruits exotiques agrémentées de quelques notes florales sur un fond légèrement minéral. L'attaque en bouche est franche, on retrouve le fruit dans un décor gras et ample qui s'épanouit sur une finale suave. Accords culinaires : apéritif, dessert chocolaté, fromage de chèvre 18,30€ chez les cavistes et restaurants.

Le Crock 2010: Toute la densité de Saint-Estèphe !

Un vin qui se distingue par sa puissance et sa densité. Robe grenat profond, nez aux arômes de fruits rouges et noirs murs, des notes de zan et d'épices douces, la cuvée s'épanouit sur une bouche qui se révèle d'une incroyable droiture, pleine de densité. Une bien jolie définition de Saint-Estèphe, emplie d'élégance à l'exceptionnel potentiel de garde. À carafer à l'avance pour les amateurs impatients ou à attendre soigneusement en cave pour de longues années ! 27 € chez les meilleurs cavistes.

Château de Pommard 2010 : un cru exemplaire

Petite récolte, grande concentration ! Il aura fallu trier les raisins avec rigueur mais la récompense était à ce prix avec un vin complet et complexe. Robe rubis pourpre intense aux reflets grenat, il développe des notes éclatantes de cerise griotte, de petites baies sauvages et d'humus, un joli bouquet soutenu par une touche légère de café et de vanille. La bouche puissante prend appui sur une structure très équilibrée aux tanins mûrs et déjà veloutés, à l'acidité bien fondue, ce qui lui confère beaucoup de fraîcheur. D'une excellente capacité de garde, on peut néanmoins commencer profiter de sa jeunesse fougueuse à condition de le marier à une viande rouge bien persillée comme une entrecôte ou une côte de bœuf, ou encore avec un carré d'agneau. 69,50 €

Côtes du Rhône Vignes du Prieuré 2012 Château Gigognan

Vinifié cépage par cépage, puis assemblé après fermentation malolactique, ce joli vin à la robe pourpre exprime pleinement son fruit, dès le nez, aux arômes de petits fruits rouges et noirs et notes épicées. La bouche présente un parfait équilibre entre la matière présente, tout en souplesse et le côté charnu, sans aucune lourdeur ni impression alcoolique. Un côté friand, des notes de zen, une jolie finale gourmande… Il accompagnera avec convivialité une belle pièce de viande, des petits farcis ou encore des côtelettes d'agneau au thym. 7,50 €

Morgon Côte du Py 2011

Gamay noir à la robe grenat sombre. Arômes et saveurs de fruits à noyau et plus spécialement de cerise, voire de kirsch en vieillissant. Les vins sont structurés, minéraux et de très bonne garde. Belle note épicée. Ce Morgon accompagne merveilleusement une cuisine simple et de terroir, et plus spécialement les plats à base de viande : gibiers à plume, volailles, grillades, viandes en sauce, quelques fromages.

14 € chez les cavistes et au Domaine Piron
69910 Villié-Morgon – Tél : 04 74 69 10 20

Pessac Léognan Château de France 2007

Robe grenat dense. Nez intense et complexe déclinant des notes de floral poivré, de fruits compotés, de cigare, de confit d'olive, de laurier, et une note d'eucalyptus. Bouche harmonieuse, avec des tanins bien présents et épicés (clou de girofle et muscade), une grande fraîcheur et une longue finale sur le tabac, le poivre gris et une touche minérale. Ses plats : coq au vin, confit de canard, poularde au foie gras, brie truffé.

17,20 € chez les cavistes et SAS B. Thomassin
33850 Léognan – Tél : 05 56 64 75 39

Cahors – Astrolabe Malbec 2011

100 % Malbec. Robe grenat, sombre ébène. Nez complexe de compote de fruits noirs, mûre, myrtille enrobé par des notes de beurre frais, brioche, café et noisette grillée. Accords avec viande de canard et de bœuf. 9,10 € chez les cavistes et Cave des Côtes d'Olt – Caunezil – 46140 Parnac – Tél : 05 65 30 71 86

Listrac Médoc – Hautes Terres de Fourcas Dupré 2010

Robe pourpre profond. Nez boisé vanillé et réglissé, très minéral, avec des fruits confits myrtille-cassis. Bouche très réglissée et minérale, des tanins, de l'ampleur et de la puissance sans lourdeur. Ses plats : rôti de marcassin, civet de lièvre ou daube, chèvre sec affiné. 11 € chez les cavistes et au château, 33480 Listrac-Médoc
Tél : 05 56 58 01 07

Côtes de Bourg – Château Tour des Graves 2009

Robe rubis profond. Nez intense, floral poivré, suave, fruits rouges fraise-framboise, épicé clou de girofle et muscade. Bouche harmonieuse et ample, aux tanins épicés et polis, à la persistance fraîche et poivrée. Ses plats : charcuterie, rôti de veau aux champignons des bois, entrecôte à la Bordelaise, magret de canard, fromages affinés. 8 € chez les cavistes et EARL Vignobles Arnaud - 33710 Teuillac – Tél : 09 63 62 00 47

IGP Haute Vallée de l'Aude – Da Metairie 2012 Pinot noir Domaine de la Metairie d'Alon

Pinot noir à la robe rubis avec une notre fuchsia. Nez floral poivré (pivoine), fruité cerise-framboise, une note de résineux, d'eucalyptus et de réglisse. Bouche harmonieuse, équilibrée entre tendresse et force, avec des tanins veloutés, et une finale persistante dans une grande fraîcheur. Ses plats : côte de bœuf au four, longe de porc aux olives noires, brie de Meaux. 20 € chez les cavistes et au caveau Jean-Louis Denois - 11300 Roquetaillade
Tél : 04 68 31 39 12

Saint Nicolas de Bourgueil 2011

Robe rubis, éclatante. Nez intense et complexe, de petits fruits rouges cerise-framboise, de romarin, de cuir, d'épices paprika-vanille-poivre, de sous-bois. Bouche : du fruit, de la fraîcheur, de la finesse. Un vin équilibré, avec du volume et des tanins fondus, une longue finale mentholée-réglissée. Ses plats : saucisson au poivre, jambon de pays, côtes de veau, saint-félicien ou morbier. 6,90 € chez Ackerman - Saint Hilaire / Saint Florent - 49412 Saumur
Tél : 02 41 53 03 10

IGP Ardèche – Esprit de Cassagnole 2011

Robe rouge grenat soutenu. Nez très aromatique, fruits noirs, vineux, mûre, cassis, fumé, vanillé, cacao. En bouche, fruité et corsé, rond, charpenté, toasté, vanillé. Ses plats : viandes rouges relevées grillées ou en sauce. 6,50 € chez les cavistes et au domaine de Cassagnole les Tournaires – 07460 Berrias Cateljau
Tél : 04 75 39 04 05

Vins Divins

Rasteau – Domaine de Pisan 2009

Robe grenat à nuance cerise. Nez de fruits noirs cassis-mûre-myrtille, d'eucalyptus, de vanille et de réglisse, une touche de pain grillé, puis de muscade et de noix. Bouche suave, droite et épicée, ample et fraîche, soutenue de fins tanins, avec une finale sur le cacao amer et le poivre noir. Ses plats : terrine de gibier, boudin noir aux châtaignes, carré d'agneau au potimarron, daube de joue de bœuf, Brie. 12,50 € chez les cavistes et à la Cave de Rasteau - Route des Princes d'Orange – 84110 Rasteau – Tél : 04 90 10 90 10

AOC Pic Saint Loup Coteaux du Languedoc – Grande Cuvée 2011

Belle robe d'un rouge profond aux reflets grenats. Un nez intense et très complexe : fruits secs, réglisse, violette, vanille, poire, fruits rouges et une touche mentholée. En bouche, une attaque pleine de richesse, des tanins soyeux, du volume et de la rondeur. Très belle finale. 21,10€ chez les cavistes et au Domaine de l'Hortus - 34270 Valflaunès – Tél : 04 67 55 31 20

Vin de Savoie Mondeuse Terres Rouges 2011

Dégustation : nez fin et fruité (petites baies acidulées), ample avec du poivre, des herbes aromatiques thym-laurier, de la cerise et du raisin mûr. Bouche ronde et fruitée, avec de la mâche et une longue persistance sur le fruit mûr. Son plat : tajine de volaille aux raisins. 7,40€ chez les cavistes et au Caveau de la Tour Villard - 73800 Chignin - 04 79 28 08 29

Couvent des Visitandines – Bourgogne Aligoté 2011

Robe brillante et limpide aux jolis reflets verts. Nez fin et expressif délivrant des parfums de fleurs blanches et de fruits jaunes. Bouche franche et équilibrée avec une bonne densité d'arômes, rehaussée par une agréable pointe de vivacité donnant du relief. Accords : Kir en apéritif, poissons, charcuteries, entrées froides. 5,32 € en grande surface et au domaine - 5-7 rue du Collège 21200 Beaune - Tél. : 03 80 24 53 01

Couvent des Visitandines – Pinot noir 2010

Robe de belle intensité, brillante, au rouge jeune.
Nez dominé par des parfums de fruits rouges de type cassis et Framboise. Un vin typé structuré où le cépage s'exprime parfaitement, les tanins sont fins et demandent à se fondre. Accords : petit gibier, viande blanche, fromages. 5,39 € en grande surface et au domaine - 5-7 rue du Collège 21200 Beaune Tél. : 03 80 24 53 01

Grille d'Aunis 2011

Cépage Pineau d'Aunis, robe rouge intense limpide et brillante. Nez : un bouquet frais, exhalant des arômes de fraise et de petits fruits noirs, un fond d'épices, légèrement réglissé, avec un soupçon de notes grillées et de poivre noir. La bouche est ronde et chaleureuse. Les tanins sont soyeux et tapissants, on retrouve une pointe de groseille, ainsi que des épices, du gingembre et du poivre noir en finale. Bel équilibre avec une attaque fraîche.
Ses plats : charcuteries, ribbs de porc, lapin aux olives, gigot d'agneau de sept heures, fromages de chèvre affinés. 7,50 € chez les cavistes et Cave Coopérative du Vendômois - 60 avenue du Petit Thouars - 41100 Villiers sur Loir – Tél : 02 54 72 90 69

Côte du Rhône – Laurent B 2012

Robe pourpre profond et dense. Nez intense et complexe, floral pivoine, épicé poivre et muscade, fondu d'herbes aromatiques, fruité compoté pomme-pruneau, réglisse. Bouche tonique et fraîche, bel équilibre, des flaveurs d'estragon, de menthe et de réglisse.
Ses plats : charcuterie de pays, viandes rouges grillées, moussaka, chèvre sec ou tomme. 6 € chez les cavistes et au Domaine Brusset - 84290 Cairanne
Tél : 04 90 30 82 16

Alsace Pinot Noir IR RT Domaine Paul Blanck

Robe brillante, rubis rouge grenat pourpré. Nez subtil de fruits noirs mûres et cerises. Bouche dense et soyeuse avec un bel équilibre et une jolie longueur. Ses plats : volailles et chapons de Bresse, sans ignorer dindes et oies dodues, avec duxelle de champignons des bois, filet de chevreuil pané au sésame, nem de girolles, moutarde de fruits de Daniel Stein. 21 € chez les cavistes et au Domaine Paul Blanck - 35 Grande Rue – B.P. 1 – 68240 Kientzheim – Tél : 03 89 78 23 56

Châteauneuf-du-Pape – Domaine Grand Veneur 2011

Couleur rubis-opaque, le nez exhale à la fois des arômes de fruits rouges mûrs (kirsch, mûre) et de boîte à épices. En bouche, le vin apparaît corsé sur des tanins soyeux. La longueur est prolongée par une impression de salinité sur des notes de réglisse et de poivre.
Ses plats : viandes rouges grillées, rôtis, fromages de vache, dessert à base de chocolat. 25,80 € chez les cavistes et aux Vignobles Alain Jaume & Fils – Domaine Grand Veneur – 1358 route de Châteauneuf-du-Pape - 84100 Orange – Tél : 04 90 34 68 70

Le Moulin de la Roque – AOC Bandol – Grande Réserve 2007

Belle robe rouge grenat profond, noire aux reflets mauves. Jambes épaisses, colorées. Nez très fin, complexe, intense, de petits fruits noirs bien mûrs, de torréfaction et d'épices. Bouche riche, charnue, ronde et veloutée, très fruitée et avec des tanins fondus.
Ses plats : viandes rouges, filet de bœuf en croûte, gibiers, daube, bœuf bourguignon. 13,20 €. Également en 50 cl et magnum. 1 route des Sources – 83330 Le Castellet – Tél : 04 94 90 10 39

Couvent des Visitandines – Chardonnay 2011

Belle robe limpide avec de discrets reflets or. Nez tout en fraîcheur et en finesse. Il offre des parfums de fruits jaunes et est nuancé d'agréables notes de fruits exotiques. Bouche ample et présentant de belles qualités de rondeur, de fraîcheur et d'amplitude, formant un bel équilibre. Accords : apéritif, entrée, poissons et crustacés. 5,35 € en grande surface et au domaine - 5-7 rue du Collège 21200 Beaune - Tél. : 03 80 24 53 01

Electro Pink. Insouciante. Originale. Gourmande

Les nouvelles couleurs de la collection kMix ont du caractère.
Découvrez-les sur www.kenwood.fr

KENWOOD kMix

Gérald Passédat : Grand de Marseille au Petit Nice

3 Étoiles pour une auberge marine hors du temps, une charmante villa néo-classique, nichée au bord de l'eau, propriété des Passédat depuis... 1917 ! Nichée au bord des vagues, il s'en dégage un charme bien particulier et l'on s'y sent chez soi. On y savoure une cuisine entre terroir et mer.
Tel est le sentiment qui se dégage d'une assiette sortie de la cuisine de Gérald Passédat. Ici, on sublime le vif des poissons de méditerranée, la fraîcheur unique de leur belle région marseillaise.
Il faut aborder cette cuisine sans a priori, avec un palais tout neuf, car si on connaît la différence de goût et de texture entre les viandes, tout reste encore à découvrir dans le domaine du poisson...
Tout coule de source : le goût marqué de l'iode, les saveurs intenses, c'est une cuisine sans compromis, pleine d'instinct et de subtilité
Depuis des années, les pêcheurs apportent directement de leur bateau leur pêche du jour au restaurant. Plus de soixante-cinq variétés de poissons défilent ainsi : denti, daurade, pélamide, merlan, sarran, pagre, murène, toujours ultra-frais.
Certains poissons ont été oubliés, d'autres sont méconnus : tout le travail du cuisinier est de trouver la préparation qui les magnifiera pour préserver la vivacité de leur goût, afin de laisser toutes leurs facettes s'exprimer. Ici en images…

LE PETIT NICE PASSEDAT

PASSEDAT

Carpaccio de coquillages
à l'écume d'eau de mer

3 douzaines de moules de bouchot
12 clams
4 douzaines de palourdes
1 violet (en option)
100 g de cœur de palmiste frais
¼ l huile d'olive première pression à froid (Il Fornacino)
1 citron vert
Le jus d'un citron jaune
1 bouquet de persil plat
Fleur de sel de Camargue
Poivre
1/4l eau de mer ou ¼ d'eau plus 10 gr de sel
2 g lécithine de soja

- Laver à l'eau glacée, trois fois, les coquillages avec des mains gantées.
- Les ouvrir délicatement et réserver au frais ainsi que les assiettes de dressage.
- Laver le persil, l'égoutter et le couper soigneusement aux ciseaux.
- Laver le citron vert, le râper, réserver.
- Décoller les coquillages de leurs coquilles et commencer à les émincer délicatement sur une feuille de papier sulfurisé disposée sur la planche. Eplucher le palmiste et émincer le cœur ; le disposer au fond de chaque assiette.
- Disposer harmonieusement les coquillages sur les cœurs de palmiste dans chaque assiette puis assaisonner de citron vert râpé, huile d'olive, persil plat, jus de citron, sel, poivre.
- Faire bouillir l'eau de mer puis adjoindre la lécithine de soja, laisser reposer 3 mn puis mixer énergiquement jusqu'à l'obtention de l'écume. Disposer au centre de l'assiette.

Fraîcheur de sardines aux petits pois mentholés

4 Personnes

12 sardines de Méditerranée
300 g de pois gourmands
300 g de petits pois entiers avec les cosses
100g de fèves
3 feuilles de menthe
1/4 de l de bouillon de légumes
Sel de Camargue
Poivre de Penja

•Écailler, vider, laver, lever les sardines en filets et les disposer sur un linge pour absorber l'excès d'humidité.
•Laver les légumes. Tailler les pois gourmands et écosser les petits pois ainsi que les fèves.
•Blanchir les cosses et les petits pois, puis les rafraîchir.
•Blanchir les fèves et les rafraîchir. Faire de même pour les pois gourmands.
•Réserver.
•Laver les feuilles de menthe.
•Mixer les cosses de petits pois et la menthe, puis passer au chinois étamine.
•Détendre le résultat avec le bouillon de légumes tempéré. Assaisonner et réserver au frais.
•Griller rapidement les sardines côté peau pour obtenir un résultat mi-cuit, ou à la plancha selon votre goût.

Dressage

•Dresser chaque assiette en alternant filets de sardine et pois gourmands, ajouter autour le mélange petits pois et fèves.

Le denti
de tradition à l'endoumoise

1 denti de 2 à 3 kg
1 bouquet de thym
1 bouquet de romarin
2 tomates roma
1 citron de Menton
1/4 de l de sirop à 15 °B
1/4 de l d'huile d'olive
Quelques graines de fenouil sauvage

Jus de viande
1 rôti de bœuf de 1,5 kg bardé
50 cl d'huile d'olive
50 g de beurre
3 gousses d'ail
1 branche de thym
Sel de Camargue
Poivre de Penja

•Démarrer un rôti de bœuf traditionnel dans une sauteuse avec l'huile d'olive, le beurre, l'ail et le thym. Le colorer uniformément et le faire pincer, puis le mettre au four à 200 °C pendant 20 min.
•Attention, ne pas trop saler et poivrer.
•Le sortir du four et le laisser reposer 20 min.
•Enlever le rôti de la plaque. Passer les sucs de viande, puis les mettre au congélateur pour figer la graisse.
•Pendant ce temps, zester un demi-citron jaune de Menton en bandes larges et réserver.
•Une heure après, retirer les sucs du congélateur et enlever la pellicule de graisse.
•Conserver les sucs.
•Mettre au chaud et faire infuser les zestes de citron 15 minutes.
•Attention à bien maîtriser ceci pour ne pas avoir l'amertume du citron qui domine.
•Monter légèrement à l'huile d'olive.
•Tailler ensuite le citron en très fines lamelles. Faire de même avec les tomates roma.
•Faire bouillir le sirop et ajouter les lamelles de citron ; les retirer au bout d'une minute.

Préparer le denti entier

•Écailler, ébarber, vider, rincer le denti et le sécher. Fourrer son ventre de thym, de romarin, de sel et de poivre. Coudre le ventre.
•Inciser régulièrement le poisson et disposer les lamelles de citron confit et les lamelles de tomate alignées sur celui-ci. Saupoudrer de graines de fenouil, de sel et de poivre.

•Dans un grand plat huilé, disposer le poisson et l'enfourner à 200 °C pendant 15 minutes, puis réduire à 150 °C pendant 30 minutes.
•Sonder et retirer le poisson après cuisson. Le laisser reposer 15 minutes.
•Le découper et le portionner, puis le servir arrosé du suc de viande.

Le loup Lucie Passédat

4 Personnes

1 loup de 1,5 kg

Base Lucie Passédat
1 l de fumet de poisson
400 g de tomates (grappe ou cœur de bœuf)
1 cuillerée à café de concentré de tomates
2,5 g de sucre
8 g de graines de coriandre

Garniture du fumet de poisson
1,5 l d'eau
1 échalote
1 carotte
1/2 poireau
1 bouquet garni

Garniture
3 citrons jaunes
4 tomates grappe mûres
40 g de basilic frais
40 g de coriandre fraîche
1 truffe de 20 g
1 concombre
2 courgettes
50 g de beurre clarifié
1 tomate verte
2 g de graines de fenouil sauvage
1/4 de l d'huile d'olive Passédat
10 cl de jus de truffe
Poivre mignonnette
Fleur de sel de Camargue

•Ecailler, vider, laver puis lever les filets de loup. Les désarêter. Tronçonner les 2 filets pour obtenir 4 portions égales de 120 à 140 g net en conservant la peau légèrement incisée sur le dessus et de manière régulière.

Préparation du fumet

•Préparer la garniture aromatique (1 échalote, 1 carotte, 1/2 poireau, 1 bouquet garni), laver, éplucher et ciseler les légumes.
•Concasser l'arête du poisson, puis la faire revenir avec 1/4 de litre d'huile d'olive.
•Ajouter la garniture et mouiller d'eau à hauteur de 1,5 litre. Cuire 20 minutes, passer au chinois et réserver. On doit obtenir 1,2 litre de fumet bien clair, soit 1 litre pour la base Lucie et le reste pour la cuisson du loup.

Préparation de la base

•Réduire de moitié 1 litre de fumet de poisson, les tomates légèrement concassées, le concentré de tomates, la coriandre et le sucre, puis passer le tout au moulin à légumes.
•Pendant ce temps, zester un citron. Le tailler en fine brunoise, le blanchir trois fois, rafraîchir. Réserver. Monder les 4 tomates grappe, parer la peau et couper en petits dés (brunoise). Effeuiller le basilic et la coriandre fraîche, les laver puis les hacher. Préparer les 2 autres citrons en jus.
•Tailler des lamelles de truffe, puis les découper à l'emporte-pièce en rond et hacher le pourtour en brunoise. Réserver.
•Tailler le concombre épluché en forme de tagliatelles ainsi que la peau des 2 courgettes. Ces tagliatelles doivent être régulières et précises.
•Blanchir et rafraîchir.
•Installer sur le papier sulfurisé ces tagliatelles de légumes en alternant 7 lamelles de courgette et 6 lamelles de concombre.
•Préparer un plat de cuisson Inox en le badigeonnant de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau. Assaisonner de sel et de poivre, puis disposer les lamelles de tomate verte et les tronçons de loup, puis les graines de fenouil sauvage, l'huile d'olive, le sel de Camargue, le poivre mignonnette. Recouvrir de fumet de poisson.
•Cuire les 4 portions de loup à la vapeur, cuisson à 60 °C pendant 12 minutes. Laisser reposer.

Élaboration et finition

•Ajouter à la base Lucie la coriandre et le basilic hachés, la brunoise de citron, les dés de tomate, la brunoise de truffe, l'huile d'olive, le jus de 2 citrons, les 10 cl de jus de truffe, du sel et du poivre afin de rectifier le goût à votre convenance. Chauffer légèrement sans faire bouillir.
•Poser les tagliatelles de légumes sur le poisson cuit et réchauffer légèrement à la vapeur.
•Prendre 4 lamelles de truffe, les badigeonner d'huile d'olive, de sel et de poivre, puis les faire chauffer au four à 150 °C, pour les placer avec soin sur les tronçons de loup à l'envoi.
•Dresser dans une assiette creuse la base Lucie Passédat et poser délicatement le poisson dessus. Terminer avec un trait d'huile d'olive sur les tagliatelles et dans la base, ainsi qu'avec quelques fleurs de sel de Camargue.

Le vacherin
au lait de calpis

4 à 6
Personnes

Sirop à 30°B
300 g d'eau
300 g de sucre

Sorbet de pommes vertes
225 g de pommes vertes granny-smith
175 g de sirop à 30°B
20 g de Trimoline
1 jus de citron

Sorbet de pommes golden
300 g de pommes golden
50 g de sirop à 30°B
20 g de Trimoline
1/2 jus de citron

Sorbet mangue
200 g de pulpe de mangue
20 g d'eau
30 g de sirop à 30°B
20 g de Trimoline

Sorbet de goyaves
200 g de pulpe de goyave
20 g d'eau
30 g de sirop
20 g de Trimoline

Meringue suisse
100 g de sucre
50 g de blanc d'œuf

Mousse au lait
300 g de lait demi-écrémé
4,5 feuilles de gélatine
190 g de lait de calpis
1 citron vert

Finition
30 g de pralines roses
200 g de lait
1 gousse de vanille

Sirop à 30°B
•Réaliser le sirop à 30°B en mettant dans une sauteuse autant d'eau que de sucre, porter à ébullition, passer au chinois étamine, puis réserver et tempérer.

Moules à sorbet en Rhodoïd
•Faire 6 rectangles en Rhodoïd de 27 cm x 6 cm, puis les rouler comme un fin cylindre de 0,5 cm de diamètre et les maintenir avec du Scotch.

Sorbets
Sorbet de pommes vertes
•Laver et vider les pommes en conservant la peau. Les mettre dans un mixeur avec le sirop froid, la Trimoline et le jus de citron. Mixer puis passer cet appareil dans une sorbetière.
•Emplir une poche à pâtisserie munie d'une douille unie de l'appareil à sorbet, puis emplir un moule maison de manière régulière et précise.
•Le stocker au grand froid, - 20 à - 27°C.

Sorbet de pommes golden
•Laver les pommes, les éplucher, les vider et les tailler grossièrement. Les mixer avec le 1/2 jus de citron, puis ajouter la Trimoline et le sirop.
•Passer cet appareil au chinois étamine et le turbiner à la sorbetière. Emplir une poche a pâtisserie munie d'une douille unie de l'appareil à sorbet puis emplir un moule maison de manière régulière et précise.
•Réserver au congélateur.

Sorbet mangue
•Laver, éplucher les mangues, les tailler grossièrement puis les passer au chinois étamine afin d'obtenir les 200 g de pulpe nécessaire à la confection du sorbet. Mixer à nouveau cette pulpe avec l'eau, le sirop et la Trimoline jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et homogène.

Idem pour le sorbet de goyaves.

Meringue suisse
•Chauffer un bain-marie d'eau dans une grande sauteuse, puis mettre le sucre et le blanc d'œuf dans une cuve à batteur. Faire monter cet appareil manuellement au bain-marie jusqu'à l'obtention d'un ruban blanc homogène. Puis finir cet appareil au batteur à grande vitesse pour le refroidir et lui permettre ainsi d'épaissir et de blanchir. Dresser une plaque de pâtisserie chemisée d'un papier sulfurisé. Remplir une poche à pâtisserie de cet appareil et tirer de fins bâtonnets de meringue de 2 mm d'épaisseur.
•Faire cuire au four chaud à 100°C pendant 3 heures.

Moules à vacherin maison
•Réaliser un Rhodoïd de forme rectangulaire de dimensions 27 cm x 13 cm.
•Mettre en place un moule à gouttières de style bûche ouverte de 30 cm x 3,5 cm x 3 cm.

Mousse au lait de calpis
•Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau tiède.
•Mettre 100 g de lait à chauffer dans une sauteuse et y incorporer les feuilles de gélatine molles, puis passer cet appareil au chinois étamine et ajouter les les 200g de lait restant et les 190g de lait de calpis.
•Monter cet appareil sur glace au batteur pour qu'il arrive à une consistance épaisse.
•Ensuite, emplir une poche de pâtisserie avec une douille unie de cet appareil (mousse de lait), puis mouler ce dernier dans les moules à bûches en première couche.
•Sortir deux parfums de sorbets différents moulés, les disposer dans la bûche sur la première couche.
•Mettre une seconde couche de mousse de lait et disposer deux autres sorbets.
•Lisser la buche à l'aide d'une dernière couche de lait et rabattre le Rhodoïd de manière à obtenir une surface droite et régulière.
•Faire prendre au grand froid pendant 1 heure.

Finition
•Faire infuser les pralines roses concassées dans le lait avec la vanille, passer au chinois et réserver dans un bol à Paco au grand froid. Une fois glacées, les monter au Pacojet.
•Sortir la bûche du grand froid, la démouler et réaliser des petits dômes de crème fouettée sur toute la longueur de la bûche.
•Couper ce vacherin en huit, soit 2 portions par personne.

Dressage
•Dresser, par personne sur une assiette plane, 2 portions de vacherin et y déposer un fil de meringue sur les dômes de crème.

Stéphanie Le Quellec au Prince de Galles

Stéphanie Le Quellec au Prince de Galles

Fleuron du Triangle d'or parisien inauguré en 1929, le Prince de Galles de l'Avenue George V vient de rouvrir ses portes Art Déco après une restauration de deux ans. Côté cuisine, c'est Stéphanie Le Quellec, brillante signature de la nouvelle génération qui a été nommée Chef, dans la continuité de 84 années gastronomiques et chic qui planent encore au dessus des lieux. Stéphanie y distille une cuisine pleine de saveurs saisonnières aux saveurs sudistes. Simplicité et authenticité sont les maîtres mots des plats servis.

Jeune chef de 30 ans, gagnante d'un célèbre concours culinaire télé, mariée et mère de deux enfants, Stéphanie se passionne pour la cuisine dès l'enfance et confectionne crêpes et sablés avec sa grand-mère en rentrant de l'école. Bardée des meilleures notes de sa promotion, elle intègre rapidement des adresses d'exception. Apprentissages auprès de trois Meilleurs Ouvriers de France. Prémonition : en 2001, à tout juste 20 ans, elle découvre la brigade de 80 cuisiniers d'un célèbre autre palace de l'avenue George V. Neuf ans plus tard, elle devient à son tour Chef d'un hôtel cinq étoiles à Terre Blanche, en Provence, avant de revenir avenue George V où elle mitonne désormais une cuisine centrée sur la qualité des produits et une carte saisonnière : « Je veux désacraliser la gastronomie de palace, la rendre conviviale, accueillante et moins intimidante, sans rien lui ôter de sa magie, de son charme et de son élégance ». Même l'architecture du restaurant, pensée par Stéphanie, révèle un décor chaleureux de marbre et de Palissandre autour d'une vaste cuisine ouverte et calme, scène où s'offre le spectacle d'un art culinaire dont voici un avant-goût.

Petits rougets de Roche

« cuits de peur » / sucs de bouillabaisse / gnocchi / rapée de Poutargue / cèleri branche / marjolaine

4 personnes

Bouillabaisse
1KG Soupe de roche
3 Tomates
1 Oignons
2L Eau
1 Tête Ail
30g Concentré de tomate
1/2 Fenouil
5 cl Pastis
Piment d'Espelette
Rougets
8 Rougets de 100 g
Gnocchi
1kg Pomme de terre
160g Farine
2 Jaunes d'œuf
Sel
Vichyssoise
Sel
1/2 Ciboulette
100g Poutargue
50g Beurre
1/2l Fond blanc
1 dlHuile d'olive
500g Pomme de terre
250g Poireaux
10 cl Crème

Rougets

- Ecailler les rougets et les lever en portefeuille.
- Enlever les arrêtes et conserver les foies des rougets.
- Réserver le tout sur papier puis fimer

Gnocchi

- Cuire les pommes de terre au four sur du gros sel.
- Une fois cuites, passer la pulpe au tamis puis incorporer la farine, le sel et le jaune d'œuf.
- Travailler aussitôt l'appareil, puis faire des boules de 9g.
- Passer à la palette
- Réserver

Vichyssoise

- Tailler les pommes de terre et les poireaux puis les faire revenir à l'huile d'olive.
- Mouiller avec le fond blanc et laisser cuire.
- Mixer avec la crème jusqu'à obtention de la teture souhaitée.
- Réserver

AVANT LE DRESSAGE

- Tailler une julienne (la plus fine possible) et une brunoise de cèleri
- Mettre de côté quelques feuilles de marjolaine
- Monter la crème fouettée pour la Vichyssoise
- Faire réduire la bouillabaisse
- Tartiner l'intérieur des rougets avec leurs foies écrasés à la fourcehette
- Cuire les rougets debout en les faisant tenir à l'aide d'un socle en pomme de terre
- Cuire le gnocchi

DRESSAGE

- Tirer deux traits de bouillabaisse réduite et placer les deux rougets Sur l'un, disposer un peu de julienne de cèleri Sur l'autre, disposer le tube de papier cèleri
- Disposer les gnocchi le long de l'assiette et les saupoudrer de poutargue râpée. Ajouter une feuille de marjolaine sur chaque gnocchi
- Servir en saucière la crème vichyssoise
- Dans une coupelle, disposer la brunoise de cèleri blanchie, puis une petite quenelle de crème montée sur le dessus, et saupoudrer de poutargue râpée

Foie gras de canard des Landes

beau lobe roti / menthe-bergamote / rhubarbe / faux mousserons / barbe de capucin

4 personnes

Foie gras
1 beau lobe Foie gras
2 bottes Menthe bergamote
Eau
Sel
Poivre
Glaçage du foie gras
100g Sucre
80g Moutarde de crémone
Pm Bouillon menthe
Garniture
600g Rhubarbe
Sucre
Eau
1 pieds Pissenlit barbe de capucin
200g de faux mousserons

Foie gras

- Au préalable, préparer un bouillon en infusant la menthe bergamote dans l'eau
- Pocher le lobe pendant 14 mn à 63 degrés Quand le foie gras est cuit, le refroidir

Pistou menthe

- Blanchir la menthe 8 minutes puis mixer.

Garniture

- Bien éplucher la rhubarbe et la cuire dans un peu de sirop.
- Une fois cuite, en garder une partie entière et réaliser une purée bien lise avec le reste.
- Equeuter et laver les mousserons, les tomber à la miute

Avant de servir

- Poêler 4 morceaux de rhubarbe
- Chauffer la purée
- Colorer le foie gras, puis le glacer

Dressage

- Disposer la purée dans le fond de l'assiette avec 4 morceaux de rhubarbe sur les côtés et placer le foie gras glacé par dessus.

Ris de veau belle pomme dorée / girolles/ mousseline de dattes / lomito / jus court / écume talegio

4 personnes

4 pommes de Ris de veau de 200g
Ail
Thym
Gros sel
Garniture
200g Datte medjoul
1 Citron vert
100g Lomo
80g Pain de mie
4 Cebettes thaï
1/4l Fond blanc
500g de girolles
1 botte Ciboulette
Sauce
15cl Lait
5cl Crème
5cl Fond blanc
15cl Jus de veau
100g Talégio

Ris de veau

- Mettre les ris de veau à dégorger dans de l'eau bien froide, en changeant l'eau le plus souvent possible. Les blanchir 6 minutes (eau froide, ail, thym, gros sel).
- Les glacer puis les éplucher.
- Conserver les parures

Garnitures

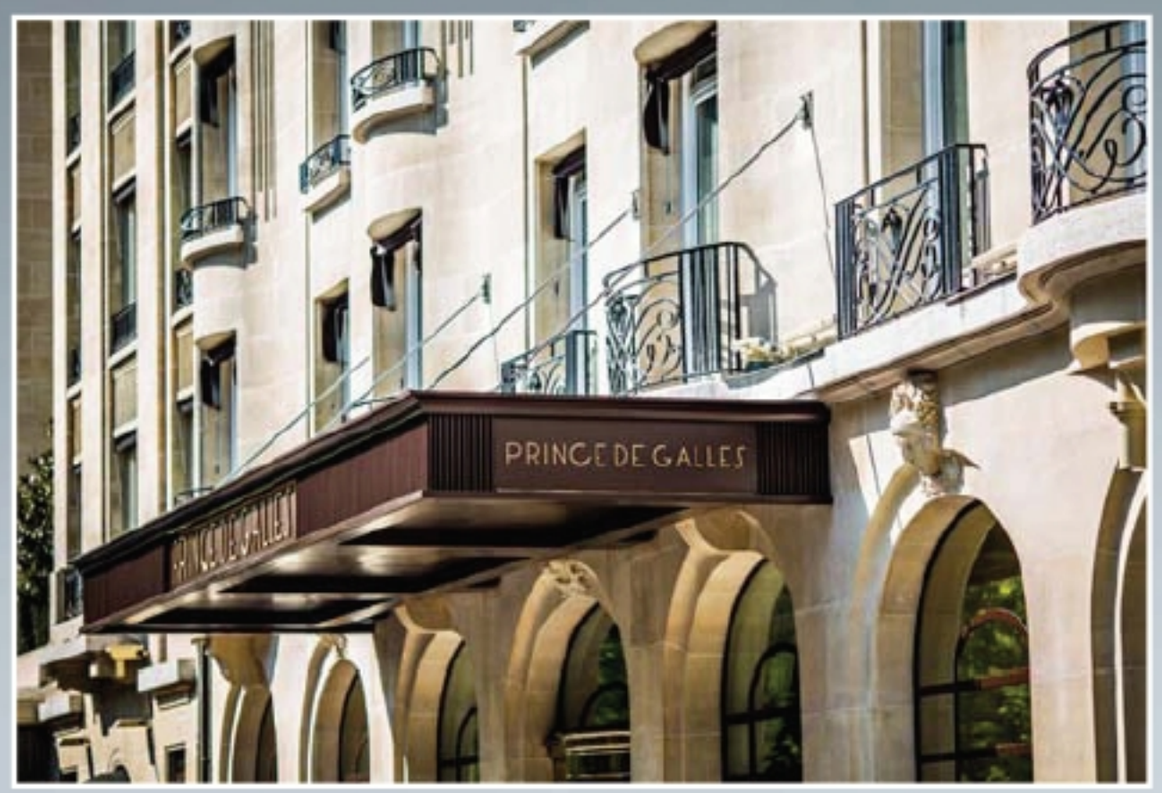
- Mettre les dattes à gonfler, les porter à ébullition puis les réserver filmées sur le coin du fourneau.
- Finir la préparation des dattes en les dénoyautant, puis mixer la chair afin d'obtenir une mousseline lisse et fluide. Monter la mousseline au jus de citron.
- Blanchir les cebettes thaï dans un court bouillon et les tailler en sifflets d'environ 5cm.
- Enfin, réaliser un zapetti de ris de veau en hachant les parures et en les faisant revenir « crispy » dans un beurre noisette.

Dressage

- Prévoir des croûtons de pain de mie taillés en cubes d'environ 3X3mm.
- Tailler le lomo aux mêmes dimensions ainsi que le citron.
- Prendre également quelques têtes de ciboulette.
- Prévoir une rondelle de datte afin de la disposer sur la mousseline lorsque l'assiette sera dressée.
- Placer au centre de l'assiette le ris de veau glacé au jus de viande avec les différentes brunoises joliment disposées dessus.
- Déposer les asperges blanches sautées « aller/retour » à l'huile d'olive et les têtes de ciboulette ciselée.
- A côté du ris de veau, placer une noix de mousseline avec la rondelle de datte dessus.

Sauce

- Réaliser une émulsion de Talegio en faisant fondre le fromage dans 3/4 de crème et 1/4 de fond blanc, monter et assaisonner au bamix.
- Déposer une cuillère de sauce sur le côté du ris de veau.


PRINCE DE GALLES

Mille feuille à la vanille des Comores

Pâte à Kouign aman
Farine T45 550g
Fleur de sel 17g
Levure boulangère 10g
Eau 280g
Beurre 20g
Tourage :
Beurre 500g
Sucre 300g
Sucre muscovado 150g

- Sortir préalablement le beurre
- Peser dans une cuve la farine puis la fleur de sel, la levure et le beurre.
- Mélanger au crochet 6mn en vitesse 4, débarasser sur une plaque en lui donnant une forme carré.
- Passer la détrempe 2h au frigo.
- Mélanger le sucre et le sucre muscovado.
- Donner 2 tours simples et laisser reposer 1h au frais.
- Donner à nouveau 2 tours simples sans utiliser de farine mais en fleurant et en incorporant le mélange des deux sucres. La totalité de ce mélange doit être utilisée.
- Rouler puis détailler de fines lamelles à cuire ensuite dans une machine à panini jusqu'à obtenir une parfaite caramélisation.

Crème pâtissière à la vanille des Comores
Lait 400g
Crème liquide 100g
Vanille des comores en gousses 3 pièces
Jaunes 4 pièces
Sucre 60g
Farine 25g
Poudre à crème 10g

La veille...
- Faire infuser les gousses grattées dans le lait et la crème en prenant soin de ne pas dépasser une température de 60°C.

Le jour même..
- Porter à légère ébullition le mélange lait/crème vanillé et le verser sur les jaunes, le sucre et les poudres. Cuire environ 2mn. Débarrasser, filmer, refroidir.
- Récuperer les gousses fendues et vidées, les rincer et les sécher 3h à 80°C. Mixer.

Montage et finitions :
- Emulsionner au batteur électrique la crème refroidie.
- Garnir de crème patissière émulsionnée une poche avec une douille de 9mm et monter successivement une couche de crème pour une arlette de Kouign aman.
- Finir par une dernière Arlette. Saupoudrer de sucre glace et de poudre de vanille des Comores.

Luxe rural cosigné

Jean-Claude Mas & Taïchi Megurikami

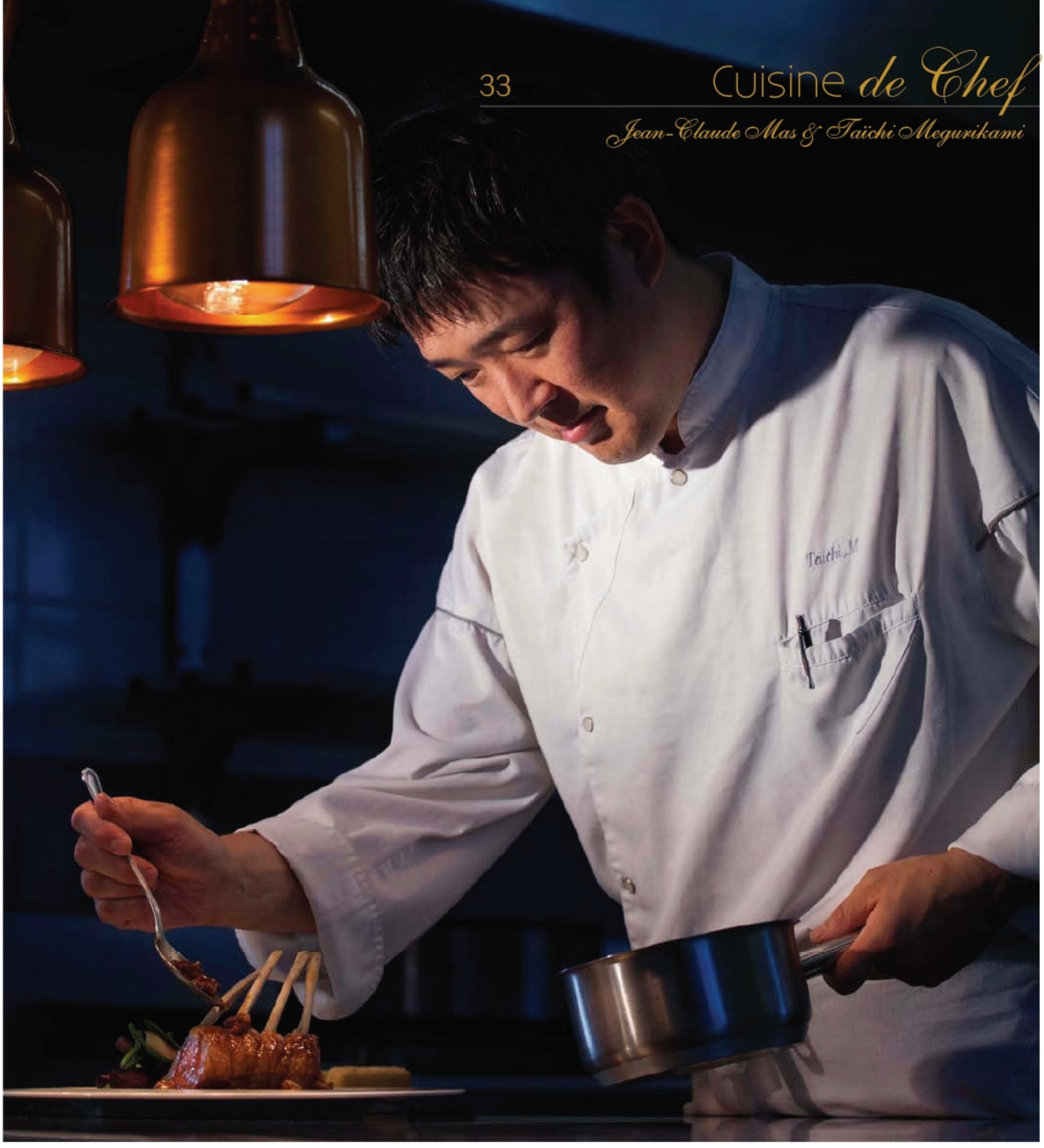
Haut lieu de l'œnotourisme dans l'Hérault, édifié dans l'esprit « luxe rural », un espace très déco conjugue les plaisirs du goût à un environnement exceptionnel, au cœur des vignes.
Propriétaire vigneron, Jean-Claude Mas invite désormais à sa table les amateurs de vins, de bonne chère et de paysages splendides. Situé à Montagnac, au cœur du domaine Paul Mas, couvrant 150 hectares de vignes, de garrigue, d'oliviers et de chênes truffiers, Côté Mas propose une halte gourmande et pédagogique, un accueil généreux où tout est mis en œuvre pour que le visiteur profite de moments d'une rare qualité.
Une table admirablement orchestrée par Taïchi Megurikami au piano. Fraîchement arrivé du très palace tokyoïte Mandarin Oriental, ce jeune chef de 36 ans a acquis une solide expérience dès sa sortie de l'éminente école hôtelière Tsuji au Japon : "La ferme de mon père" à Megève, "le château d'Amondans" chez Boyer, "les Crayères" à Reims ou encore "le Crocodile" à Strasbourg. Aujourd'hui, il assume une carte à la confluence des courants culinaires français et asiatique, créative et savoureuse, une carte très fusion portant un regard neuf sur la cuisine de terroir.

Le chef travaille uniquement des produits de saison, la plupart bio et dont l'approvisionnement local n'excède un rayon de 60 km : les légumes proviennent du Jardin de Jean-Claude, maraîcher-vedette de Conas (Pézenas) ou de Lionel Garcia à Lespignan, viandes de Nicolas Cabrol et Friboul de Sud-Aveyron et les poissons des criées locales. La carte accueille également le meilleur du terroir méditerranéen au sens large avec par exemple un jambon cru San Daniele tranché sur l'instant. Un régal...

33

Cuisine *de Chef*

Jean-Claude Mas & Taïchi Megurikami



Sole meunière, sauté d'artichaut, condiment de piment d'Espelette et olives noires.

1 pièce de sole (350g)
2 artichauts violets
3 asperges blanches
10 haricots vert fins
Sel
Poivre blanc (moulin)
Farine

Tapenade
Mixer :
100g d'olives noires dénoyautées
2 grammes de thym
5 grammes d'anchois
2 cuill. A soupe d'huile d'olive
1 cuill. à soupe de piment d'espelette

Purée de piment d'espelette
1 gousse d'ail
1/2 oignon
5 gammes de piment d'espelette frais

RECETTE DE LA PURÉE :

- Emincer et compoter la gousse d'ail et le 1/2 oignon avec l'huile d'olive en ajoutant les piments d'espelettes. Mélanger, mixer et chauffer à la casserole 30 minutes à feu doux. Mixer et laisser reposer.
- Enlever la peau de la sole. Assaisonner. Fariner et ajouter un filet d'huile d'olive et une noix de beurre.
- Tourner les artichauts. Les couper en 4. Sauter avec l'huile d'olive et laisser colorer de chaque côté 5 minutes au four à 180°c
- Eplucher les asperges. Garder la pointe et faire sauter avec les haricots croquants, cuit à l'anglaise

POÊLER LA SOLE :

- Obtenir de la mousse avec l'huile et le beurre Bien colorer. Tourner. Arroser. Attendre 5 minutes

ACCORDS METS & VINS : Château Paul Mas Blanc Vignes de Crès Ricard 2011 ou Domaine de Martinolles Pinot Noir 2011

Tataki de thon
mariné aux fines herbes, spaghetti de navet long au wasabi, gelée de soja et yuzu.

Spaghetti de navet long :

300 gr de navet long
Sel
3 gr wakamé

• Couper le navet en julienne (taille de spaghetti)
• Saler légèrement
• Laisser mariner une demi-heure, puis mélanger avec un bol d'huile d'olive et des algues wakamé (faire tremper au préalable le wakamé dans de l'eau pendant une demi-heure).

Gelée de yuzu :

60 ml jus de yuzu
100ml sauce soja
80 ml eau
8 gr gélatine
2 gr agar

• Mettre dans une casserole le jus de yuzu, la sauce soja et l'eau. Faire bouillir puis ajouter l'agar, remettre à bouillir.
• Ajouter la gélatine (qui aura trempée dans l'eau froide auparavant).
• Mettre dans un bol en plastique et laisser refroidir au frigo.

Espuma de wasabi :

15 gr tube de wasabi
5 gr sel
500 ml crème 35%

• Mélanger le sel, wasabi et la crème et mettre dans un siphon à espuma.

Purée defines herbes :

20 gr ciboulette
20 gr persil
20 gr aneth
10 gr cerfeuil
150ml huile d'olive Les tannes

• Mixer tous les ingrédients

Thon

• Choisir un beau morceau rectangle de thon
• Assaisonner avec du sel et du poivre blanc
• Avec de l'huile d'olive, faire dorer à la poêle
• Laisser mariner dans la purée de fines herbes pendant une nuit minimum
• Couper en tranches de 8 mm d'épaisseur
• Sur le thon, écraser la gelée de yuzu et la ciboulette ciselée

Variante été : remplacer le navet par le concombre

Carré d'agneau rôti

à l'ail, salade de légumes printanière, purée de fines herbes au citron confit, son jus.

Carré d'agneau

1 pièce de carré d'agneau (4 cotes)
1 gousse d'ail
Sel
Poivre noir

- Ficeler, assaisonner, faire colorer et ajouter la gousse d'ail
- Mettre 7 minutes au four à 200°C

Purée de fines herbes

20 gr. de ciboulette
20 gr. de coriandre fraiche
20 gr. de persil plat
20 gr. de cerfeuils
Sel
Bouillon de volaille

- Chauffer une casserole avec un filet d'huile d'olive, mettre les fines herbes et le sel
- Ajouter le bouillon de volaille (recouvre les fines herbes)
- Laisser cuire pendant 10 minutes
- Mixer et laisser reposer

Salade sucrine

1/2 sucrine
4 carottes fines
4 haricots de coco plat

- Couper en 2 la sucrine
- Coupe en morceau les carottes et haricots
- Ajouter jus d'agneau et huile d'olive

Accords Mets & Vins : Château Crès Ricards Stécia 2011 ou Vignes de Nicole Cabernet-Syrah 2011

Commandez les anciens numéros de Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

1 numéro 10 € - 2 numéros 18 € - 3 numéros 25 € - 4 numéros 30 €

n°01

n°02

ÉPUISÉ

ÉPUISÉ

n°12

n°13

n°14

n°17

n°18

n°19

n°20

n°21

n°22

n°23

n°24

Cuisine | a&d BON DE COMMANDE. À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de BRAVO Presse à Cuisine A&D 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

1 numéro 10 € / 2 numéros 18 €
3 numéros 25 € / 4 numéros 30 €

Offre valable en France métropolitaine.

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

☐ n°01 ☐ n°02 ☐ n°12
☐ n°13 ☐ n°14 ☐ n°17
☐ n°18 ☐ n°19 ☐ n°20
☐ n°21 ☐ n°22 ☐ n°23
☐ n°24

Prix total : ..... €

Commande par téléphone au 01 40 24 10 03 du lundi au vendredi de 10h à 18h

Date et Signature

CAD25 - 09-13

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de DF Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

Abonnement

Devenez un top chef

Ne ratez aucun numéro,

ABONNEZ-VOUS

Cuisine | a&d d'aujourd'hui et de demain

1 an 6 n° ~~59€40~~ 39€00 seulement, soit 2 n° gratuits

2 ans 12 n° ~~118€80~~ 69€00 seulement, soit 5 n° gratuits

Cuisine | a&d d'aujourd'hui et de demain ABONNEMENT, À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de BRAVO Presse :

BRAVO Presse, Service Abonnements Cuisine A&D - 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

- ☐ Formule 1 an à Cuisine a&d - 6 numéros au prix de 39,00 € seulement. au lieu de 59,40 € soit 2 numéros gratuits
- ☐ Formule 2 ans à Cuisine a&d - 12 numéros au prix de 69 € seulement. au lieu de 118,80 € soit 5 numéros gratuits
- ☐ Offre découverte Cuisine a&d - 3 numéro au prix de 24 € 90 **ABONNEZ L'UN DE VOS PROCHES**

Offre valable en France métropolitaine.

Payeur

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Bénéficiaire

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

CAD2509/13

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03 du lundi au vendredi de 10h à 18h

Date et Signature

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de DF Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

Bienvenue à Saint Barth Isle de France !

Située dans le nord de l'Arc Antillais, Saint Barthélemy est une île française de 25km² bordée de nombreuses plages de sable blanc avec une eau bleu turquoise translucide.
L'Hôtel St Barth Isle de France est situé au bord d'une des plus belles plages de l'île, la plage des Flamands, à seulement 5 minutes en voiture de l'aéroport et de la capitale Gustavia.
Boutique Hôtel 5*, de nombreuses fois récompensé, il se compose de 40 Chambres, Suites & Villas. Le restaurant La Case de l'Isle, plusieurs fois récompensé, a été complément rénové en début de saison.
Le chef Yann Vinsot a élaboré une nouvelle carte et a mis à l'honneur des produits frais locaux. Il propose une cuisine colorée apte à ravir les papilles des plus fins gourmets.

Paroles de Chef : «J'ai grandi sur les côtes bretonnes où j'ai été inspiré par la magie des produits de la mer. C'est peut-être cette éducation qui m'a conduit à St Barthélemy 18 ans plus tard. Auparavant, j'ai travaillé en Bourgogne avec Marc Meneau dans son célèbre restaurant 3 étoiles, L'Espérance, où j'ai commencé comme chef commis. Là, j'ai fait une autre rencontre importante, Mickael Leclezio, qui allait devenir chef à l'Isle de France en 1999. C'est lui qui m'a amené à St Barth pour être son sous-chef. Pendant mon apprentissage avec Marc Meneau, j'ai vraiment apprécié sa façon d'accueillir ses invités, comme s'il leur souhaitait la bienvenue dans sa propre maison. J'ai voulu recréer cela ici.»

Wahoo mi-cuit
minestrone de crustacés au gingembre

Pour 5 litres de consommé de crustacés :
•Faire sauter à l'huile d'olive 20 têtes de langoustines et une tête de langouste concassée. Mouiller avec de l'eau froide 5 cm au-dessus des carcasses puis ajouter une tête d'ail, 2 tomates, 50 g de cèleri branche, 4 queues de persil, 100 g de gingembre frais, un demi oignon, une carotte, 50 g de poireau, trois branches de thym, 2 feuilles de laurier, une branche de romarin.
•Cuire à petite ébullition environ 3 heures. Passer le jus au torchon.

Pour le minestrone, tailler en brunoise :
•Carotte, cèleri branche, haricots verts, ajouter des petits pois, basilic ciselé et des mini penne coupées en 2.
•Snacker un pavé de Wahoo à la plancha, le trancher comme un carpaccio, dresser en rosace dans une assiette creuse.
•Disposer la garniture Minestrone en couronne dans l'assiette creuse, autour du Wahoo.
•Assaisonner avec du piment d'Espelette, fleur de sel de Guérande et poivre du moulin.
•Parsemer de pousses de Shizo.
Servir le bouillon très chaud à part, le verser au dernier moment.

Poulet Mariné au citron vert, gingembre, romarin et légumes frais sautés

La veille, couper en tranche un blanc de volaille, le conserver dans un plat avec un demi jus de citron vert, une branche de romarin frais, une pointe de gingembre frais haché, un peu de crème (pour la tendreté), sel et poivre du moulin.
Couper en 2, 4 tomates cerises et 3 asperges vertes fines, couper aussi en petits bâtons une demi branche de céleri épluché, un quart de carotte, 2 cives, un quart de vert de courgette et un shiitake.
Egoutter la volaille. Précuire les tranches de poulet dans une poêle très chaude avec un peu d'huile d'olive.
Dans un wok chaud, verser un peu d'huile d'olive, ajouter les légumes. Les cuire rapidement et remuer en même temps, ajouter la volaille pré-cuite et 10g de beurre frais. Toujours remuer. Ajouter une cuillère à café de miel, faire rapidement caraméliser l'ensemble. Terminer en ajoutant 10 feuilles de roquette fraiche hors du feu.

Pomme confite
au romarin et miel, glace vanille

•Pour la glace vanille, faire bouillir 0,5 litre de lait entier avec une demi-gousse de vanille. Conserver. Fouetter 4 jaunes d'œufs avec 100g de sucre. Verser le lait chaud sur ce mélange. Cuire à feu très doux pendant environ 5 minutes sans jamais faire bouillir et sans cesser de mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Verser dans une sorbetière et laisser prendre la glace.

•Préparer un sirop avec 1 litre d'eau, 4 grosses cuillères à soupe de miel, une branche de romarin et le jus d'un citron. Porter à ébullition. Peler la pomme et la vider. La plonger dans le sirop et cuire à feu doux 1h30 sans jamais laisser bouillir le sirop. Conserver la pomme au chaud.

•Faire réduire un peu du sirop de cuisson des pommes (1dl) et refroidir le reste de ce bouillon de cuisson.

•Dresser la pomme chaude dans l'assiette, la nappée du sirop réduit encore chaud.

•Accompagner d'une quenelle de glace « maison » et d'un petit verre de consommé glacé pomme-romarin-citron et miel.

Sablé vanille
aux fruits rouges

Sablé vanille :

•Mettre dans le batteur avec la feuille 300g de beurre en dés, 160g de sucre cassonade, 4g de sel fin, 480g de farine, 10g de sucre semoule, 20g de levure chimique et une gousse de vanille. Mélanger à petite vitesse. Placer la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et étaler à 5mm.

•Réserver au frais. Détailler à l'emporte-pièce 85mm. Les dorer au jaune d'œuf, cuire 26mn à 160°.

Crème légère :

•Monter 400g de crème au batteur en grande vitesse, réserver au frais. Dans une casserole, mettre 250g de lait entier, 2 jaunes, 25g de maïzena et 50g de sucre semoule. Porter à ébullition tout en mélangeant au fouet. Retirer du feu et laisser refroidir, passer au tamis. Y incorporer la crème fouettée, 2 zest de combavas. Garder au frais.

Dressage :

•Déposer à l'aide d'une poche à douille la crème au combavas sur le sablé, parsemer de fruits rouges frais, de quelques amandes effilées grillées et de quelques zest de combavas juste râpés.

Régalade à la Maison Blanche

Perchée sur le toit du Théâtre des Champs Elysées, la Maison Blanche surplombe Paris, offrant une vue imprenable sur la Tour Eiffel, les Invalides et la Seine. Le chef Hervé Nepple, sous la houlette des frères Pourcel, y offre une cuisine exquise et étonnante, fruit de ses nombreuses inspirations. La carte suit le rythme des saisons. Passionné par les produits du terroir et de la Méditerranée, il interprète une cuisine fidèle à la philosophie des frères Pourcel. Hervé Nepple allie à la fois talent, rigueur et charisme pour diriger les cuisines de ce beau et mythique établissement. L'ambiance du lieu évolue au gré des jours et des nuits, tantôt table d'affaires, rendez-vous galant ou lieu de fête. Avec ou sans Barak Obama, festoyons…

Fraîcheur d'écrevisses
de Camargue et petit pois, parfum d'orange et condiments

6 Personnes

Ingrédient principal
30 Belles pièces d'écrevisses de Camargue (cuite au court-bouillon et décortiquées)

Royale de petits pois
200 g de purée de petits pois
50 g de fumet de poissons
150 g de crème fouettée
4,5 feuilles de gélatine
Sel, poivre blanc au moulin

Jeunes légumes
2 jeunes courgettes
100 g de haricots vers
300 g de petits pois frais
12 petites tomates cerise
Quelques pousses de petits pois
1 petit bouquet de ciboulette

Condiment
50 g de citron confit haché
2 g de sel de Camargue

Sirop d'orange
3 oranges fraiches en jus
2 cuil à soupe d'huile d'olive
1 trait de jus de citron
1 échalote ciselée cuite au beurre
1 trait d'huile d'olive

Royale de petits pois
Chauffez le fumet de poisson, faites fondre dedans la gélatine. Mélangez à la purée de petits pois, assaisonnez, incorporez la crème fouettée. Mettez dans une plaque creuse, et réservez au frais. Une fois froid coupez à la taille désirée à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude.

Jeunes légumes
Taillez les courgettes en lamelles, triez les haricots verts, écossez les petits pois. Cuisez tout dans de l'eau bouillante salée, rafraîchir ensuite. Conservez les légumes croquants.

Condiment
Mixez le tout.

Sirop d'orange
Faites réduire à feu doux le jus d'orange, à consistance sirupeuse, mélangez hors du feu avec l'huile d'olive, conservez au frais. Ajoutez un trait de jus de citron.

Finitions
Disposez la royale de petit pois sur l'assiette, puis jouez harmonieusement sur les assiettes avec l'ensemble des légumes et des herbes fraîches. Assaisonnez les queues d'écrevisses. Décorez avec des pointes de condiment citron, d'huile d'olive, de la poudre d'orange séchée, et de la fleur de sel de Camargue.

Foie gras poêlé, compotée de kumquats

6 Personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédient principale
6 belles escalopes de foie gras de canard de 80 g environ.

Compotée de kumquats
500 g de kumquats,
40 g de sucre,
50 g de beurre.

Vinaigrette
1 L de jus de pamplemousse,
50 cl de vin muscat,
1 pamplemousse frais,
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive,
le jus d'un demi-citron.

La compotée de kumquats

Coupez les kumquats en quatre, enlevez les pépins. Faites fondre le beurre avec le sucre sans coloration. Ajoutez les kumquats, laissez cuire à feu doux à couvert pendant 30 minutes environ pour obtenir un confit. Réservez au chaud.

La vinaigrette

Faites réduire le jus de pamplemousse à consistance de sirop, faites de même pour le muscat.
Levez les suprêmes de pamplemousse. Mélangez l'huile d'olive, le sirop de muscat et de pamplemousse. Ajoutez les suprêmes et le jus de citron.

Présentation et finition

Posez au centre des assiettes une cuillerée de compotée de kumquats, nappez avec la vinaigrette. Terminez en plaçant au centre l'escalope de foie gras juste poêlée.

Bar sauvage,
salsifis au jus truffé, émulsion Champagne

4 Personnes

Ingrédient principal
4 pavés de bar de 130 g
1 kg salsifis

Pour la cuisson des salsifis
10 cl de Vin blanc
Jus de 2 citrons jaune
15 g Farine
Sel (pour mémoire)

Finition des salsifis
100 g de jus de volaille
40 g brunoise de truffe

Pour la sauce champagne
2 échalotes moyennes
6 gr de beurre
15 cl de champagne
1 L de fumet de poisson
10 cl de crème liquide

Préparation
Laver soigneusement les salsifis, en tailler 2 finement dans la longueur à l'aide d'une mandoline, les fariner puis les frire à 180°, égoutter sur sopalin, réserver.
Éplucher les salsifis restants, les cuire dans un «blanc» (eau salée, avec farine plus vin blanc et citronnée)

Cuisson
Dans une poêle antiadhésive, assaisonner et cuire les pavés de bar à l'unilatérale avec de l'huile d'olive, laisser reposer.

Réaliser la sauce champagne
Faire suer à blanc les échalotes émincés déglacer avec le champagne, réduire, mouiller d'un fumet de poisson (réalisé avec arrêtes de poisson), réduire puis mouiller avec crème fraiche. Porter à consistance.

Finition
Tailler les salsifis en bâtonnets de 8 cm environ, les faire revenir dans un beurre noisette, les mouiller au jus de volaille et pour finir mettre la brisure de truffe au dernier moment.

Présentation
Dans une assiette, dresser les salsifis avec leur jus de volaille truffé, poser dessus un pavé de bar et les salsifis frits. Verser la sauce champagne émulsionnée.

Foie de veau
laqué au balsamique, croustillant de pomme de terre

4 Personnes

Ingrédients principal
600 g de foie de veau
1 kg de pomme de terre
5 cl de balsamique
10 cl de jus de veau
50 gr de beurre
Farine /
Sel / poivre / muscade, (PM)

Pour le croustillant de pomme de terre
Éplucher, laver, émincer les pommes de terre à l'aide d'une mandoline, assaisonner de sel, poivre, muscade.
Cuire au vapeur avec un peu de beurre.
Couler dans une plaque et le mettre à refroidir.
Tailler des cubes de 3cm et les mettre à frire, réserver.

Cuisson du foie de veau
Après avoir taillé des cubes de foie veau à l'identique que celles des pommes de terre, les fariner et mener la cuisson au sautoir avec un beurre légèrement noisette.
Retirer et déglacer au balsamique, mouillé au jus de veau, mettre à consistance et adoucir au beurre frais afin d'obtenir le laquage.

Dressage
Disposer les pommes de terre croustillantes et les foies de veau laqués comme un damier, ajouter une chips de pomme de terre et quelques pousses de mesclun en décoration.

©Photo : Paul Donore

Millefeuille caramel et praliné, glace au rhum brun « Saint James »

Pâte feuilletée :
250 g de farine
5 g sel
120 g eau
150 g beurre

Mousse caramel :
220 g caramel nestlé
20 g gelée dessert
55 g eau
420 g crème fouettée

Crumble noisette :
100 g farine
100 g cassonade
100 g beurre fondu
132 g noisette en poudre
16 g fleur de sel

Chantilly praliné :
250 g crème liquide
55 g praliné en poudre

Noisettes caramélisées :
100 g noisettes
50 g sucre cristal

Glace au Rhum brun :
500 g lait ½ écrémé
10 g glucose
150 g sucre semoule
120 g jaunes
250 g crème liquide
27 g Rhum Brun

Pâte feuilletée :
Mélanger la farine et le sel au robot. Ajouter l'eau et mélanger sans trop travailler la pâte. Faire une boule et inciser la pâte en forme de croix pour qu'elle se détende rapidement. La laisser reposer pendant 15 min. Pendant ce temps-là, aplatir le beurre de façon à lui donner une forme carrée de 2 cm d'épaisseur. Étaler la pâte au rouleau de manière à réaliser un carré d'une taille double de celle du beurre. Mettre le beurre au centre (les pointes du carré de beurre doivent se situer sur les côtés du carré de pâte), puis rabattre la pâte sur le beurre en croix de façon à former un petit carré. Égaliser l'épaisseur de la pâte en tapotant dessus avec le rouleau dans les deux sens. Commencer alors le «premier tour» : étaler la pâte avec le rouleau en formant un grand rectangle, la longueur doit faire trois fois la largeur, pour 1 cm d'épaisseur. Fariner le plan de travail régulièrement, sans excès. Plier alors la pâte en «portefeuille» : rabattre un côté au centre, puis l'autre côté au centre également, et rabattre alors les deux ensemble (on appelle ça un «tour double»). Souder en appuyant un peu sur la pâte avec le rouleau, puis donner alors le «deuxième tour».
Enlever l'excédent de farine puis à l'aide des doigts, marquer la pâte de deux empreintes : cela signifie qu'on a déjà donné deux tours à la pâte (c'est un peu comme un pense-bête). Envelopper la pâte dans un papier sulfurisé pour éviter qu'elle ne sèche, puis la mettre au réfrigérateur pendant 25 min.
Répéter l'opération des «deux tours» à 2 reprises en laissant la pâte reposer pendant 25 min à chaque fois. Ne pas oublier de marquer la pâte pour savoir où on en est.

Mousse caramel :
Dissoudre la gelée dessert dans l'eau en la faisant chauffer légèrement. Incorporer cette préparation au caramel et mélanger. Détendre au fouet avec une partie de la crème, puis mélanger le reste à la maryse.

Crumble noisette :
Mélanger au robot tous les ingrédients. Étaler sur une plaque à pâtisserie et enfourner. De temps en temps, sortir du four en mélanger le crumble afin qu'il prenne une belle couleur. Retirer quand il a bruni.

Chantilly praliné :
Mélanger la crème et la praliné puis fouetter au batteur jusqu'à l'obtention d'une chantilly.

Noisettes caramélisées :
Torréfier les noisettes. Mettre le sucre dans une casserole en cuivre à fond rond et faire un caramel. Verser les noisettes dans la casserole et enrober les.

Glace au Rhum brun :
Faire chauffer le lait et le glucose. Blanchir le sucre et les jaunes. Verser le lait chaud sur les jaunes et le sucre et mélanger. Reverser ce mélange dans la casserole et cuire à la nappe (comme une crème anglaise). Une fois cuit, verser sur la crème, mixer et refroidir. Incorporer le rhum. Puis mettre dans un bol à Pacojet ou turbiner à la sorbetière.

Pour le dressage :
Détailler le feuilletage en rectangles de 9x3 cm.
Sur un rectangle, étaler la mousse caramel. Saupoudrer de crumble puis disposer un autre rectangle et renouveler l'opération.
Sur une assiette disposer votre millefeuille sur la tranche et déposer dessus la chantilly pralinée avec une douille à Saint Honoré. Disposer dessus quelques noisettes caramélisées.
Agrémenter votre dessert de la glace au rhum.

Saveurs méditerranéennes à Saint Paul de Vence

Enchâssé dans l'écrin des remparts de Saint-Paul de Vence, cité historique et célèbre village des artistes, le Saint Paul ***** est un joyau intimiste. C'est que ce Relais & Châteaux au charme intemporel se coule dans son manteau de pierres de taille avec l'élégance feutrée qui sied aux vrais aristocrates. Y séjourner, c'est renouer avec les fondamentaux d'une tradition d'accueil à la française, faite de raffinement et de décontraction. Face à la vue époustouflante qu'offre le piton médiéval sur la plaine environnante et le littoral azuréen.

Référence sûre du village, le restaurant sait se dédoubler pour sacrifier au péché de gourmandise dans les meilleures conditions. En arrière-saison, les trente-cinq couverts se pelotonnent dans une ravissante salle voûtée en pierres de taille décorée de fresques en trompe-l'œil où murmure une fontaine. Les beaux jours venus, on prend ses aises sur la terrasse fleurie, au coeur des remparts. Une merveille d'intimité lorsque le soleil de midi s'alanguit sous la pergola naturelle rafraîchie d'hibiscus et de bougainvillées. La nuit, lorsque le soleil disparaît à l'horizon, que les hirondelles se poursuivent dans le ciel et que les remparts se revêtent d'une lumière dorée, la féerie des lieux est inoubliable… Le jeune et talentueux chef italien Nunzio Romano est heureux : «de pouvoir appliquer mon savoir faire et tout ce que j'ai appris dans une maison Italienne basée en France ! Le Saint Paul m'offre l'opportunité de faire découvrir ma cuisine aux saveurs Méditerranéo-Italiennes basée sur l'utilisation de produits frais et du terroir ». La preuve ici et maintenant.

Ravioli au fromage de chèvre, tomates confites et pesto au basilic

Pour la pate
10 jaunes d'œuf
0,5gr semoule fine
Sel
Huile extra vierge

Pour la farce:
200gr de fromage de chèvre frais
50gr d'herbes mixes hachées finement
Parmesan
Sel et poivre

- Mélanger les ingrédients jusqu'à former une pâte puis l'étaler finement et la couper en deux.
- Mélanger les ingrédients pour former la farce.
- Disposer de la farce à intervalle de 3cm sur une feuille de pâte puis apposer la deuxième feuille au-dessus.
- Appuyer bien autour des petites masses de farce afin d'évacuer l'air.
- Découper les raviolis à l'aide d'un emporte-pièce.
- Faire cuire les raviolis dans l'eau salée, les égoutter et les disposer dans une assiette avec de tomates confites et du pesto au basilic.

Filet de rouget
à la tapenade et ratatouille

4 filets de rouget
1 courgette
1 aubergine
1 poivron
1 tomate
Tapenade d'olives
Taggiasche

- Couper les légumes en brunoises.
- Sauter la courgette, l'aubergine et le poivron dans l'huile d'olive puis ajouter la tomate.
- Faire sauter les filets de rougets côté peau.
- Avant la fin de la cuisson, couvrir les filets avec la tapenade.
- Disposer les filets de rouget sur des quenelles de légumes.

Soupe de blette
et fruits de mer poêlés

1 kg blette
50gr échalotes
1 piment rouge
1 gousse d'ail
Bouillon de légumes
Gambas, encornets, langoustines, coquilles st-jacques

- Laver les blettes et les couper en petits morceaux.
- Faire revenir l'ail et les échalotes dans l'huile d'olive. Ajouter les blettes et laisser mijoter pendant quelques minutes.
- Ajouter du bouillon et poursuivre la cuisson.
- Faire sauter les fruits de mer dans l'huile d'olive et ajouter du sel après la cuisson.
- Dans une assiette creuse, verser de la soupe de blette et y déposer quelques fruits de mer.

Dôme Sacher glacé, abricot au rhum et coulis de fraise

6 jaunes d'œuf
20gr. sucre glace
10gr. sucre vanillé
80gr. glucose
10gr. rhum
120gr. chocolat 70%
350gr. crème fraiche
100gr. biscuit Sacher
2 abricots
Coulis de fraise

- Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre et le glucose.
- Ajouter le chocolat préalablement fondu et parfumé avec le rhum. (en garder un peu pour le glaçage final).
- Monter légèrement la crème au fouet.
- Couper le biscuit Sacher en brunoise et le mélanger délicatement à la préparation.
- Verser le mélange dans un moule sphérique à mi-hauteur.
- Démouler dans une assiette à entremet.
- Glacer le dôme avec le chocolat fondu.
- Poêler les quartiers d'abricots avec le rhum et les disposer en éventail à côté du dôme.
- Décorer le contour de l'assiette avec des goûtes de coulis de fraise.

MA CAVE À CHOCOLAT

PLACEZ VOS CHOCOLATS SOUS HAUTE PROTECTION POUR UNE EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION INOUBLIABLE…

Après des années d'expérience dans la fabrication de caves à vin, La Sommelière met aujourd'hui son expertise au service du chocolat ! Design et peu encombrante, la cave à chocolat La Sommelière garantit des conditions idéales de conservation pour préserver toutes les qualités gustatives du chocolat noir, au lait ou blanc : température stable réglable au degré près, taux d'hygrométrie inférieur à 70%, vitre traitée anti-UV et parfaite circulation de l'air.

la Sommelière

PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.LASOMMELIERE.COM

Crédit photo : Studio Photo JM2

Une étoile

dans le ciel de Chantilly

À une demi-heure de Paris et de l'aéroport Charles de Gaulle, dans le triangle d'or que forment le Château, les Grandes Écuries et l'hippodrome, l'Auberge du Jeu de Paume, face au parc, est un hôtel élégant décoré dans un esprit résolument classique. Ouvert en septembre 2012, il rejoint la prestigieuse famille des Relais & Châteaux.

L'Auberge s'inscrit dans l'esprit de l'architecture environnante. Nul ne se douterait que sa construction est si récente.

Son restaurant, La Table du Connétable, a déjà remporté une étoile au Michelin, en février 2013.

Le jeune chef Arnaud Faye s'est vu dès l'ouverture confier la responsabilité de la cuisine des deux restaurants, la Table du Connétable et le Jardin d'Hiver. Un choix de gourmet pour une crème – nous sommes à Chantilly – de chef ! Sa cuisine se veut lisible, ludique et chic, en harmonie avec les saisons. Il ose d'audacieuses associations végétales, revisite les crustacés. Le palais est en émoi. C'est la fête !

Pigeon en en pot au feu aux écrevisses et girolles, bouillon à la cardamone noire

Pour 4 personnes :
4 pigeons de Pornic de 450g
4 mini poireaux
4 mini navets
4 mini carottes
4 mini fenouils
4 mini oignons nouveaux
4 artichauts poivrade
4 feuilles de mélisse
100g de girolles
100g de pied bleue
2 kg d'écrevisses
20g de cardamone noire
1l huile d'arachide
1 tranche fine de lard Antica
60g de foie gras de canard

Laver, éplucher, tourner les mini légumes. Les cuire dans un bouillon de légumes sans ébullition.
Etêter, châtrer les écrevisses .Cuire les corps 45 secondes dans la nage.
Réaliser un consommé avec les têtes et les pinces.
Cuire les suprêmes de pigeons sur le coffre. Utiliser les parures pour réaliser un consommé de pigeons.
Confire les cuisses. Les effilocher, ajouter le foie gras et lier l'ensemble au consommé d'écrevisses .Paner à l'anglaise.
Frire.
Concasser, torréfier la cardamone noire et cuire les 20g de cardamone dans 1l d'huile d'arachide à 80°c pendant 2 heures.
Poêler les écrevisses et les recouvrir d'une pastille de lard Antica.
Sauter les champignons.
Réduire le bouillon d'écrevisses avec le bouillon de pigeons, le trancher à l'huile de cardamone.
Dresser.
Servir le consommé réduit au dernier moment.

Ecrevisses
Bouillon aux fleurs de sureau, ravioles de cerises et amandes fraîches

4 Kg d'écrevisses vivantes
500 g d'amandes fraiches
400 g de cerises
500 g d'oignons des Cévennes
1 navet daikon
200 g de fleurs de sureau
250 g de farine
125 g de lait
1c. à café d'huile d'olive
8 g de sel

- Etêter, châtrer les écrevisses .Cuire les corps 45 secondes dans la nage.
- Réserver le corail d'écrevisses.
- Réaliser un consommé avec les têtes et les pinces.
- Sortir les amandes de leur coque et en mettre la moitié à infuser dans 60 g de lait.
- Réaliser la pâte à raviole avec ce dernier. Laisser reposer
- Ciseler les oignons, les confire.
- Réaliser la farce à raviole avec le corail d'écrevisses, les oignons confits et de la brunoise de cerises fraiches.
- Monter des petites ravioles (environ 2 cm de diamètre).
- Tailler finement le navet daikon, mariner les lamelles dans un jus de pickles (Balsamique blanc, sel, sucre).
- Centrifuger les cerises avec les noyaux. Coller le jus de cerise à la gélatine. Couler une fine couche de gelée .emporte pièce en rond.
- Mettre le sureau à infuser dans du bouillon de légumes.
- Poêler légèrement des cerises dénoyautées.
- Cuire les ravioles dans le bouillon de sureaux.
- Dresser dans une assiette creuse.
- Mettre le bouillon au dernier moment.

Homard, queue rôtie, rhubarbe et fruits rouges à la livèche, les pinces en tempura

4 homards bretons 600 g vivants
8 mures
8 framboises
8sfraises des bois
8 groseilles à macro
8 cerises
8 cassis
8 fraises ananas
1 pied de rhubarbe
1 botte de livèche
50g de farine à tempura
100g de crème
1 C.à S. de miel
8 cl de vinaigre de Xérès
8cl de sauce soja

•Cuire les homards dans la nage 5minutes.
•Décortiquer les pinces et les corps.
•Réaliser une bisque avec les têtes.
•Crémer la bisque. La mettre en siphon, gazer
•Détendre la farine de tempura avec de l'eau froide .Passer les pinces dans la pâte à tempura. Frire.
•Cuire la moitié des fruits rouges avec le miel, le vinaigre de Xérès et la sauce soja, jusqu'à épaississement.
•Mettre de la livèche à infuser dans du bouillon de légumes. Coller la moitié à la gélatine, couler une fine couche, emporte pièce. Ajouter 1%de lécithine de soja au restant.Emulsionner.
•Chauffer légèrement les fruits rouges avec la livèche fraiche.
•Rôtir le corps de homard au beurre.
Dresser.

La pomme Ganny Smith
Confite au jus de framboise et rafraîchie à la coriandre

JUS DE FRAMBOISE
400g de framboises fraîches ou surgelées
40g de sucre
•Cuire l'ensemble au bain-marie à couvert pendant 30min. Chinoiser pour ne récupérer que le jus.

ROULEAUX DE POMME GRANNY SMITH
•Réaliser des rouleaux de pomme granny smith, et les cuire sous vide dans des tubes (afin de garder une forme cylindrique) avec le jus de framboise à 85° pendant 1h30.
•Une fois cuits er refroidis, couper les rouleaux de pomme sur 5cm de long.

GELÉE AGAR- FRAMBOISE
100g de jus de framboise
1g de gélatine
1g d'agar- agar
•Bouillir le jus de framboise avec l'agar-agar et incorporer la gélatine préalablement ramollie.
•Verser sur une plaque inox afin d'obtenir une fine pellicule. Laisser refroidir.

SABLÉ CHAPELURE
130g de beurre
25g de chapelure
175g de farine
25g de sucre
100g de poudre d'amandes
•Mélanger toutes les poudres, puis ajouter le beurre pommade. •Etaler sur une épaisseur de 2mm, et détailler des sablés de 5.5x3cm. •Cuire les sablés pendant 10min environ à 160°.

GELÉE MANZANA
•Centrifuger 2 pommes Granny Smith. Récupérer 125g de jus obtenu, et ajouter 1g d'acide ascorbique. En chauffer une toute petite partie avec 8g de sucre, et ajouter 2g de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Verser sur le jus de pomme restant, ajouter 18g de manzana, mélanger, et réserver.

RÉALISER UNE FINE JULIENNE DE POMME GRANNY SMITH.
•Travailler un peu la gelée manzana afin de la « casser », et la mélanger à la julienne de pomme. •Ajouter de la coriandre fraîche ciselée. Réaliser des petits boudins de julienne à l'aide d'un film alimentaire et les faire prendre au frais quelques minutes. Découper des tubes de 5cm de long.

COMPOTE POMME GRANNY
•Cuire des pommes Granny Smith coupées en morceaux (non pelées) sous vide (ou à l'étouffée) pendant 1h30 à 60°. Les mixer, puis les tamiser pour obtenir que la purée.

SAUCE FJORD/ CORIANDRE FRAÎCHE
•Mixer ½ yaourt « Fjord » et ¼ d'une botte de coriandre fraîche au thermo mix, sucrer légèrement.

RÉDUCTION DE FRAMBOISE
•Réduire du jus de framboise jusqu'à consistance sirupeuse.

SORBET FJORD/CORIANDRE GRAINES
15g de coriandre grains
250g de yaourt Fjord
30g de fromage blanc
2g de super neutrose
50g de sucre
25g de glucose atomisé
75g de lait
45g de crème
•Chauffer le lait, la crème et la moitié du sucre. Ajouter la coriandre en graines concassée, et laisser infuser 15min à couvert. •Chinoiser, chauffer de nouveau à 50°, puis incorporer le reste de sucre mélangé aux extraits secs ; donner une ébullition.
•Une fois le mix refroidi, ajouter le fjord, mixer et turbiner.

DRESSAGE DE L'ASSIETTE
•Dans une assiette ronde, déposer deux sablés en parallèle mais légèrement décalés. Déposer un rouleau de pomme confite à la framboise sur chaque sablé, puis les recouvrir d'un rectangle de gelée agar à la framboise.
•Poser sur chaque rouleau, un petit tube de julienne de pomme a la coriandre.
•Réaliser des points irréguliers à l'aide des différentes sauces et coulis (compote de pomme, réduction de framboise et sauce fjord/coriandre).
•Disposer 3 rondelles de framboises fraîches, les décorer de feuille d'argent.
•Déposer deux quenelles de sorbet fjord/coriandre.
•Finir avec un croustillant framboise et quelques bâtonnets de pomme granny.

Château de Riell

Dans les Pyrénées-Orientales, face au pic enneigé du Canigou, cette « folie » baroque, se dresse, majestueuse, à flanc de montagne, dans un parc luxuriant de 60 hectares. Singulier nid d'aigle, cette fière demeure catalane se blottit à l'abri de puissantes murailles.

Inspirée des châteaux féeriques de Bavière et des fantaisies des lords écossais, cette bâtisse du XIXème siècle a été élevée sur les fondations d'un château du XIIème siècle, construit au dessus des gorges de la Castellane.

Niché sur les contreforts du château, ouvrant sur les jardins et la piscine, le restaurant nous accueille dans un esprit décontracté. La grande cheminée, tous les soirs en fonctionnement, habille d'une lumière dorée les tomettes patinées et la collection de cuivres de la Maison.

Les soupers du châtelain réinventent avec espièglerie les grands classiques et offrent de jolies partitions sur les rougets de la Méditerranée et l'agneau des pâturages pyrénéens.

Le sommelier a plaisir à faire découvrir aux convives une belle sélection de vins régionaux et des nombreux fromages du Pays d' Oc.

Bon Prince, Monseigneur est servi !

Un donjon suspendu sur le ciel du Canigou

La Pluma de Cochon de Race Comme un steack au poivre, et les Patatas Bravas bouffies d'Orgueil

4 plumas de cochon de bellotas
8 Cuillères à soupe de jus de bœuf

Pour les patatas Bravas :
16 grosses pommes de terre.
100 g d'aïoli
100 g de concentré de tomates
4 gousses d'ail
2 piments oiseau
3 cl de bouillon de volaille
½ Botte de ciboulette
Huile d'olive en quantité

Pour la décoration:
4 asperges vertes
Quelques jeunes pousses de salade

Pour les pommes de terre :

•Couper les pommes de terre en gros rectangles de 6 X 3 cm, vider l'intérieur a l'aide d'une cuillère parisienne. Les poser dans une plaque à four, les assaisonner puis les couvrir d'huile d'olive pour les confire. Cuire a 150°C environ 20 minutes, ils doivent être fondantes en fin de cuisson.

Pour la sauce bravas :

•Faire revenir les gousses d'ail dans l'huile d'olive, y ajouter le concentré de tomate et les piments d'oiseau ; mouiller avec le bouillon de volaille puis laisser cuire 5 minutes ; mixer puis réserver.

•Diviser l'aïoli en deux : une partie sera mélangée avec la base bravas, et l'autre partie avec la ciboulette ciselé.

Dressage :

•Cuire les plumas de cochon à la poêle en les arrosant avec du beurre de temps en temps. Escaloper la viande et la disposer sur assiette.

•Sortir les pommes de terre de l' huile d'olive puis les faire chauffer au four à 185°C 5 minutes, les farcir avec la sauce bravas puis finir avec l'aïoli à la ciboulette. Les passer au grill 2 minutes. Disposer les pommes de terre sur l'assiette avec quelques lamelles d'asperges, et les jeunes pousses de salade.

•Arroser la viande avec le jus de bœuf, mettre quelques graines de poivre concassé.

Carpaccio de bœuf de Cerdagne
façon tartare croquant en bouche, sorbet potager à la truffe

400 g de filet de bœuf de Cerdagne

Pour la base du carpaccio :
30 g de compote d'oignon vinaigrée.
30 g de compote d'échalote vinaigrée.
20 g de câpres hachés
25 g de châtaigne d'eau haches
23 g de cornichons hachés
4 g d'estragon haché
9 g de ciboulette ciselée
150 g de crème fouettée
3 gouttes de Tabasco
1 cuillère a café de sauce soja
1 cuillère a café de Worcestershire sauce

Pour le sorbet à la truffe :
45 g d'huile d'olive
95 g de blancs de poireaux
80 g d'oignon jaune
170 g de pomme de terre cuite a l'eau
8 g de sel
4 g de poivre
500 g de lait
10 g de jus de truffe
45 g de crème liquide
75 g de jaune
9 g de truffe râpe
5 g d'huile de truffe noire
10 g d'huile de truffe blanche

Pour la garniture :
12 fins toasts de pain aux olives ou de campagne
Copeaux de parmesan
Jus de bœuf vinaigré
Quelque jeunes pousses de salade

Pour la Base de Carpaccio :
•Mélanger touts les ingrédients puis les assaisonner avec du sel et poivre, réserver au froid.

Pour le sorbet à la truffe :
•Faire revenir sans coloration avec l'huile d'olive le poireau et l'oignon. Une fois cuits, y ajouter les pommes de terre cuites à l'eau ; assaisonner puis mouiller avec le lait, la crème et le jus de truffe. Faire cuire 5 minutes puis mixer et passer au chinois étamine.
•Faire chauffer le liquide puis y ajouter le jaune d'œuf, faire cuire 3 minutes sans arriver a ébullition, une fois froid y ajouter la truffe râpée et l'huile de truffe.
•Passer l'ensemble à la sorbetière et réserver au congélateur.

Dressage :
•Disposer au fond de l'assiette un couche de 1 ½ cm de base de carpaccio, couper des fines tranches de filet et les disposer au dessus de la base.
•Assaisonner la viande avec du sel et poivre, les copeaux de parmesan et quelques gouttes du jus de bœuf vinaigré.
•À côté, on servira les toasts avec la glace à la truffe.

L'Ajoblanco Gambas de Palamós
aux Saveurs d'Agrumes

Pour l'Ajpblanco :
175 g d'amandes fumées
75 g d'amandes
470 g d'eau minérale
4.5 g d'ail
5 g de pain de mie
13 g de vinaigre de Jerez
75 g d'huile d'olive
5 g de sel

Pour la garniture :
2 tranches de pain de mie
4 gambas de Palamos
La peau râpée d'un citron vert
2 cuillère à café d'œufs de saumon
2 asperges
50 g de petits pois
8 tranches fines de jambon de bellotas

Pour l'ajoblanco :
- Laisser les amandes hydrater dans 1 L d'eau pendant une nuit.
- Égoutter les amandes (ne pas garder l'eau d'hydratation) puis les mixer avec le reste des ingrédients puis passer par un chinois étamine.
- Réserver au froid

Pour la garniture :
- Aplatir les gambas de Palamos entre de papier film afin d'obtenir le carpaccio.
- Faire de mouillettes de pain de mie puis y disposer dessus le carpaccio de gambas, râper le citron vert sur les gambas puis assaisonner avec sel, poivre et huile d'olive
- À l'aide d'un économe, faire des lamelles d'asperges que l'on mettra dans de l'eau avec de glaçons, afin de les rendre bien croquantes.

Dressage :
- Au fond d'un assiette creuse y déposer les petits pois, les œufs de saumon, les roses de jambon de bellotas et les lamelles d'asperges.
- Verser l'ajoblanco bien froid sur la garniture.

Le Homard Breton Rôti,

Bouillon aux « Truffes Catalanes »
Grosses Mongetes Farcies à l'Araignée de Mer

2 Homards Bretons

Pour le consommé de Pommes de Terre :
1 Kg de grosses épluchures de pomme de terre type agria.
1.5 L d'eau
50 g de sauce soja
60 g de beurre
1 jus de citron vert

Pour la garniture :
12 gros haricots en conserve
50 g de chair de crabe ou d'araignée de mer
2 mini courgettes
8 asperges
16 coques cuites

Pour le consommé de pommes de terre :

- Dorer les épluchures de pomme de terre au four pendant une heure a 150°C
- Mouiller avec l'eau et faire cuire a feu doux pendant 20 minutes, passer au chinois étamine puis assaisonner avec le sauce soja.
- Faire chauffer 150 g de consommé y ajouter 60 g de beurre monté et 1 jus de citron vert.

Pour le homard :

- Cuire le homard entier 1 minute 30 dans l'eau bien salée, séparer les pinces de l'homard et les faire cuire 1 minute de plus.
- Décortiquer le homard puis le découper en tronçons. Garder les pattes.

Pour la garniture :

- Couper les haricots en deux puis les farcir avec la chaire de crabe ou d'araignée, qui sera juste saisie a la poêle et assaisonner avec du sel et poivre.
- Cuire les courgettes et les asperges puis les couper en biseau.

Pour le dressage :

- Au fond d'une assiette creuse y disposer les haricots farcis (qui seront chauffés au four), les courgettes, les asperges et les coques.
- Faire chauffer le homard dans une poêle avec du beurre ½ sel puis le disposer dans l'assiette.
- Mouiller l'ensemble avec le consomme de pomme de terre bien chaud.

Fromages en tête !

De la Normandie à la Corse, en passant par l'Auvergne et la Savoie, un véritable tour de France du goût et des terroirs.
Ce voyage nous propose de découvrir les meilleurs fromages AOP des 5 coins de l'hexagone à travers la rencontre de nombreux producteurs et affineurs qui livrent leurs conseils avisés de dégustation associés à chaque fromage.
Des recettes variées tournant aussi bien autour des plats familiaux que des préparations plus originales et plus contemporaines comme les makis de camembert à la ciboulette, les aumônières au chabichou ou les brochettes de reblochon au sésame. Mmmm...

Gratin au brie et brocoli

4 personnes | Préparation : 10 mn | Cuisson : 45 mn

125 g de brie de Meaux
1 pâte brisée
1 brocoli
2 oeufs
20 cl de crème liquide
1 c. à s. de pesto
sel et poivre du moulin

• Préchauffez votre four à 200 °C (th. 7).
• Garnissez le fond d'un plat à gratin avec la pâte puis coupez le surplus à l'aide d'un couteau. Posez un cercle de papier sulfurisé sur la pâte, recouvrez de billes de cuisson ou de haricots secs, puis enfournez pour 8 minutes.
• Retirez papier et billes puis prolongez la cuisson pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
• Détaillez le brocoli en petits bouquets puis plongez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Égouttez et réservez.
• Dans un bol, mélangez les oeufs entiers, la crème, le pesto, du sel et du poivre du moulin.
• Coupez le brie de Meaux en dés et répartissez sur la pâte cuite à blanc.
• Ajoutez les bouquets de brocoli, puis versez le mélange crème-oeufs.
• Enfournez pour 30 minutes environ, jusqu'à ce que la garniture soit prise et dorée. Laissez tiédir puis servez.

Le Brie

Brioche au brie de Meaux

4 personnes | Préparation : 20 mn | Cuisson : 25 mn | Repos : 4 heures

150 g de brie de Meaux
250 g de farine
5 g de sel
15 g de levure boulangère
20 dl de lait
3 oeufs
90 g de beurre

• Faites tiédir le lait. Versez la levure et le sel puis la farine et les oeufs. Travaillez le mélange au batteur jusqu'à ce qu'il soit lisse et élastique.
• Laissez lever la pâte et couvrez-la d'un linge pendant 2 heures à température ambiante.
• Séparez la pâte en six petites boules. Laissez reposer et gonfler de nouveau 2 heures.
• Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Écroûtez le fromage. Mélangez le beurre et le brie de Meaux par petites quantités. Incorporez cette préparation dans la pâte à brioche. Malaxez environ 10 minutes au batteur.
• Versez votre préparation dans un moule à brioche beurré. Enfournez et laissez cuire à four chaud 25 minutes.

Tartine chaude d'époisses
aux zestes de clémentine

4 personnes — Préparation : 10 mn

1 époisses
1 baguette fraîche
2 clémentines
2 c. à s. d'huile de noix
1 c. à c. de moutarde
500 g de mesclun
sel et poivre

- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
- Préparez l'époisses en enlevant sa croûte. Lavez et égouttez le mesclun.
- Lavez les clémentines avant d'en couper quelques zestes.
- Détaillez des morceaux d'époisses de la taille d'une noisette.
- Faites griller le pain dans le four en le recouvrant des morceaux d'époisses et des zestes de clémentines.
- Servez avec le mesclun arrosé d'une émulsion de moutarde et d'huile de noix.
- Agrémentez l'assiette de quelques quartiers de clémentines.

Le Reblochon c'est toute l'année

Antipasti de Reblochon

Préparation : 10 mn
(à préparer la veille, se garde 10 jours au réfrigérateur)

Pour une trentaine de bouchées

1 Reblochon
2 pamplemousses
15 fines tranches de viande des Grisons ou de Bresarola
Herbes fraîches : marjolaine, thym ou sarriette
1 poignée d'olives mélangées
Huile d'olive

- Coupez le Reblochon avec sa croûte en bâtonnets de 6 cm de long environ et de l'épaisseur d'un petit doigt.
- Retaillez les tranches de viande des Grisons en 2 dans la longueur.
- Entourez chaque bâtonnet de Reblochon d'une tranche de viande.
- Disposez-les dans une petite terrine et arrosez-les d'huile. Parsemez d'herbes effeuillées et poivrez.
- Laissez mariner au moins une nuit.
- Servez-les à l'apéritif avec des olives.

Conseil : pour découper facilement le Reblochon en bâtonnets, sortez-le au dernier moment du réfrigérateur.

Carpaccio
vitaminé au Reblochon

4 personnes — Préparation : 15 mn

1 Reblochon
2 petites betteraves cuites ou crues (selon votre préférence)
3 oranges
6 cuill. à soupe d'huile d'olive
2 endives (rouges ou vertes)
2 pommes vertes
Sel, poivre du moulin

- Coupez le Reblochon et les betteraves en tranches les plus fines possible, idéalement à l'aide d'une mandoline.
- Pressez une des oranges, épluchez les deux autres en retirant la peau blanche en même temps que l'écorce. Coupez-les également en tranches fines.
- Sur des assiettes individuelles, disposez en rosace le Reblochon, les oranges et la betterave.
- Rincez les endives et la pomme, émincez-les ensemble.
- Disposez un buisson d'endives aux pommes au centre de chaque assiette.
- Mélangez l'huile d'olive avec le jus d'orange, salez et poivrez.
- Versez la vinaigrette sur les assiettes, servez aussitôt.

Conseil : pour découper facilement le Reblochon en tranches fines, sortez-le au dernier moment du réfrigérateur.

Tarte fine au Camembert
de Normandie et Courgettes

4 personnes | Préparation : 15 mn | Cuisson : 20/25 mn

1 rouleau de pâte feuilletée
1/2 Camembert de Normandie E. Graindorge
3 Carré Frais 0% au poivre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
3 belles courgettes bien fermes
1 poignée de roquette
12 olives noire dénoyautées
Poivre

- Etaler la pâte, la déposer avec son film cuisson sur la plaque du four.
- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Laver et essuyer les courgettes, les couper en très fines lamelles.
- Racler un peu la croûte du Camembert de Normandie E. Graindorge avec le plat de la lame d'un couteau, le couper en fines tranches. Ecraser le Carré Frais, le détendre avec l'huile d'olive, l'étaler sur la pâte, déposer par-dessus les tranches de Camembert de Normandie E. Graindorge et les lamelles de courgettes en les faisant se chevaucher légèrement, puis les olives. Ne pas saler, le Camembert de Normandie E. Graindorge suffit, poivrer. Enfourner et cuire 20/25 minutes. Parsemer de roquette fraiche juste avant de servir.

Les astuces de Michel Bruneau :
Saupoudrer le Camembert de noix de muscade.
Selon les saisons, remplacer les courgettes par d'autres légumes : poireaux, asperges, chou nouveau, navets boule d'or... et la roquette par d'autres pousses de salade.

Lotte rôtie, sauce crème de Camembert au piment d'Espelette

4 personnes | Préparation : 5 mn | Cuisson : 10 mn

4 darnes de lotte de 200 g
1/4 de Camembert de Normandie E. Graindorge
15 cl de crème liquide légère
Piment d'Espelette AOP en poudre
Huile d'olive
Quelques feuilles de basilic
Sel

- Racler un peu de la croûte du Camembert de Normandie E. Graindorge avec le plat d'un couteau, le couper en petits dès.
- Cuire, sans coloration, les morceaux de lotte à l'huile d'olive 4 minutes sur chaque face, saler très légèrement, saupoudrer de piment d'Espelette AOP.
- Réserver les morceaux dans une assiette couverte de papier aluminium.
- Verser la crème dans la poêle de cuisson, ajouter les dés de Camembert de Normandie E. Graindorge, laisser fondre à feu doux en remuant.
- Servir les morceaux de lotte avec la sauce bien chaude, parsemés de basilic.

Les astuces de Michel Bruneau :
Ajouter dans la sauce au dernier moment quelques noix concassées. Ou encore, ajouter un poivron blanchi, épluché et haché finement.

Roulés de filet Mignon
de porc au Camembert de Normandie

4 personnes | Préparation : 15 mn | Cuisson : 30 mn

2 filets mignons de porc de 400 g
1/2 Camembert de Normandie E. Graindorge
Quelques feuilles de sauge
Sel, poivre
Grains de cumin
Préchauffer le four à 180°C, th.6.

- Dédoubler les filets mignons à l'aide d'un couteau bien aiguisé de manière à obtenir une escalope.
- Retirer un peu de peau du Camembert de Normandie E. Graindorge, étaler un quart de Camembert de Normandie E. Graindorge coupé en fines tranches sur chaque filet mignon, poivrer légèrement, ajouter la sauge, rouler en rôti en serrant bien, maintenir avec de la ficelle de cuisine. Saler, poivrer, parsemer de grains de cumin.
- Enfourner, cuire 30 minutes. Déglacer le plat de cuisson avec un peu d'eau, bien gratter le fromage déposé dans le plat, faire chauffer à feu vif, mélanger et verser sur les filets mignons.
- Décorer de quelques petites feuilles de sauge.

Les astuces de Michel Bruneau :
Incorporer quelques pruneaux hachés ou des fruits secs au Camembert et ajouter d'autres herbes, sarriette, serpolet, thym citron...

Risotto au Camembert
de Normandie et champignons de Paris

4 personnes | Préparation : 10 mn | Cuisson : 20 mn

250 g de riz arborio spécial risotto
300 g de champignons de Paris
75 cl de bouillon de légumes
2 échalotes
10 cl de vin blanc
15 cl de crème fraîche
100 g de Camembert de Normandie E. Graindorge
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparer

• Préparer les champignons. Les faire tremper dans l'eau, les essuyer, leur couper le pied et les détailler en petits morceaux. Les faire revenir dans l'huile à feu vif. Saler très légèrement, poivrer et réserver.

• Dans une sauteuse, faire blondir à feu doux l'oignon émincé. Ajouter le riz, le cuire en remuant pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide. Verser le vin blanc, remuer, dès qu'il est absorbé par le riz, verser une louche de bouillon, mélanger, dès que le bouillon est absorbé, verser une nouvelle louche, ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon.

• En fin de cuisson, ajouter le Camembert de Normandie E. Graindorge coupé en fines tranches, bien mélanger pour l'incorporer, déposer les champignons réchauffés sur le dessus.

• Servir immédiatement.

Les astuces de Michel Bruneau :

La même recette avec selon la cueillette : des girolles, des chanterelles, des morilles, des cèpes...

Faites entrer le Cantal dans votre

Écrasé de pommes de terre au Cantal Jeune et à l'huile de truffe

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

180 g de **Cantal Jeune**
2 grosses pommes de terre (600 g)
2 grosses gousses d'ail
1 feuille de laurier
8 g de champignons séchés
4 CS d'huile aromatisée à la truffe
poivre du moulin

Peler les pommes de terre et les couper en gros morceaux. Les mettre dans une casserole, recouvrir d'eau. Saler, ajouter les gousses d'ail pelées et écrasées, la feuille de laurier et les champignons séchés. Porter à ébullition puis laisser frémir pendant environ 20 mn. Quand les pommes de terre sont cuites, les égoutter grossièrement et les écraser dans la casserole. Ajouter le **Cantal Jeune** coupé en morceaux et faire chauffer en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Poivrer, ajouter l'huile et servir aussitôt.

Galettes de pommes de terre et de Cantal Entre Deux à la poële

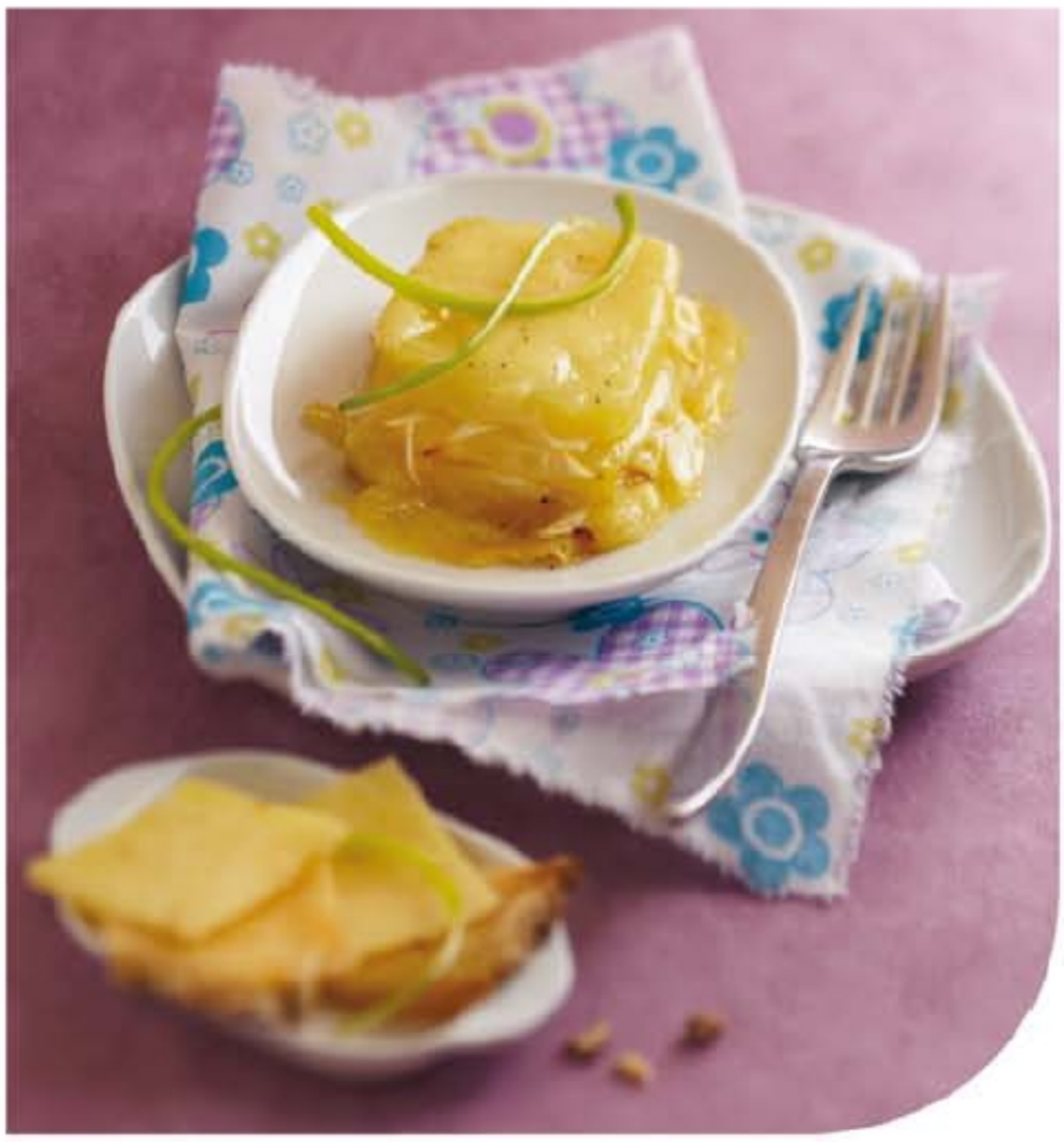
Pour environ 15 galettes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn

80 g de **Cantal Entre-Deux**
1 grosse pomme de terre (250 g)
1 carotte
1 navet
8 cm de vert de poireau
2 CS de farine
1 blanc d'œuf
huile
poivre du moulin

Peler la pomme de terre puis la râper ou la découper en fine julienne et la sécher. Peler et râper la carotte et le navet. Émincer le poireau. Râper le **Cantal Entre-Deux**. Mélanger les légumes découpés avec la farine, du poivre et le blanc d'œufs. Former de petits disques d'environ 6 cm de diamètre et 6 mm d'épaisseur et les faire cuire doucement pendant environ 20 mn dans une poële antiadhésive avec un peu d'huile. Retourner à mi-cuisson à l'aide d'une spatule. Servir chaud.

Idée : Pour une cuisson moins délicate, formez une grosse galette sur une toile de cuisson ou un plat à tarte antiadhésif et faites-la cuire à 170 °C pendant environ 20 mn avant de la partager.

quotidien



Pour garder la patate

Mille-feuilles de pommes de terre gratiné au Cantal Vieux

PPour 4 personnes
Préparation : 20 mn -
Cuisson : 40 mn

120 g de Cantal Vieux
4 pommes de terre
2 oignons tiges
ou 4 tiges de cive
poivre

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur pendant environ 30 mn. Vérifier la cuisson puis les peler et les trancher. Préchauffer le four à 180°C. Tailler éventuellement les tranches de pommes de terre en rectangles, les poivrer, les parsemer de tiges d'oignon et les recouvrir de fines tranches de Cantal Vieux. Superposer 3 à 4 tranches garnies et faire cuire au four pendant environ 10 mn. Servir aussitôt.

Idée : Réunissez le reste des découpes de pommes de terre dans une cocotte, mélangez avec un peu de crème et de Cantal. Poivrez et faites gratiner au four.

Les jours sont plus courts

et il fait froid dehors ?

Mélangez le Cantal

avec des pommes de terre :

purée, que c'est bon !

Si au pays du Cantal, la truffade

(pommes de terre sautées et tome

fraîche) ou l'aligot (purée et tome

fraîche) sont des musts

de la gastronomie, testez ces trois

recettes de saison au Cantal.

Escalope de veau roulée au Cantal Jeune et aux herbes

Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

150 g de Cantal Jeune
4 très fines escalopes de veau
1 bouquet d'herbes (oseille, sauge, romarin, estragon, verveine, basilic...)
1 CS d'huile
40 g de beurre
sel, poivre

Saler légèrement et poivrer les escalopes. Les recouvrir d'herbes puis de tranches de Cantal Jeune. Les rouler en les maintenant avec de petits piques. Faire dorer à la poêle, dans le beurre et l'huile, pendant environ 10 minutes. Quand elles sont presque cuites, couvrir pour poursuivre la cuisson et faire fondre le Cantal Jeune. Après 5 mn, vérifier la cuisson, poivrer, répartir quelques herbes ciselées et servir aussitôt avec le jus de cuisson.

Filet de cabillaud en croûte de Cantal Entre-Deux

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 15 mn

60 g de Cantal Entre-Deux
4 dos de cabillaud
90 g de chapelure
30 g de farine (de sarrasin ou de seigle de préférence)
1 pincée de poudre à lever
1 citron non traité
65 g de beurre
sel, poivre
120 g de dés de jambon
4 branches de persil
sel, poivre

Mixer le Cantal Entre-Deux en poudre. Mélanger avec la chapelure, la farine, la poudre à lever, le zeste de citron râpé et une pincée de poivre. Ajouter le beurre en parcelles et mixer. Arrêter dès qu'il est amalgamé. Réserver au frais pendant au moins 1 h.
Préchauffer le four en position gril et chaleur tournante à 180°C. Étaler la pâte. Découper des rectangles de la forme des dos de cabillaud et les poser dessus. Disposer sur une plaque à four antiadhésive et enfourner à mi-hauteur. Mettre le four en position gril minimum (sans chaleur tournante) et laisser cuire pendant 8 à 15 mn selon l'épaisseur. Vérifier la cuisson et servir aussitôt.

Faites-en tout un plat !

Brochette mixte bœuf-poulet, sauce au Cantal Vieux

Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 15 mn

40 g de Cantal Vieux
320 g de bœuf (pour brochettes)
360 g de filet de poulet
3 CS d'huile d'olive
2 gousses d'ail
4 branches de thym
1 courgette (200 g)
50 g de pistaches émondées non salées
1 CS de coriandre
sel, poivre
l

Découper les viandes en gros cubes. Les faire mariner dans l'huile d'olive, les gousses d'ail écrasées, le thym effeuillé et du poivre, pendant au moins 3 h. Mettre les courgettes, les pistaches, les graines de coriandre concassées dans une casserole. Saler très légèrement, poivrer et couvrir d'eau à hauteur. Faire cuire pendant environ 20 min. Égoutter grossièrement et mixer. Rectifier la consistance avec le jus de cuisson. Faire fondre le Cantal Vieux dans 160 g de coulis et mixer à nouveau. Réserver au chaud. Faire griller les cubes de viande sur toutes les faces et les enfiler sur une brochette. Saler, poivrer et servir avec la sauce chaude.

Idée : Préparez une sauce chou fleur - noix de cajou ou poivrons rouges - amandes et pignons de pin à la place de la sauce courgettes - pistaches selon les mêmes proportions.

Invitez aussi le Cantal

en plat principal...

Juste fondu dans une escalope

de veau, en croûte sur un poisson

maigre comme le cabillaud

ou encore en sauce

pour accompagner des brochettes,

le Cantal donne une saveur

particulière à votre plat principal.

Un petit tour bressan

Pour un hiver plus chaleureux et gourmand, revisitons nos recettes préférées façon bressane. Comme son nom l'indique, Bresse Bleu vient du pays des meilleurs poulets et des bons produits en général - ce n'est pas le très grand Georges Blanc qui nous contredira. De prime abord, dissimulé sous sa croûte blanche fleurie, ce bon fromage ressemble à un petit camembert. Ce n'est qu'une fois entamé qu'on découvre son cœur délicieusement crémeux et son doux caractère de bleu. Il tire cette particularité du savoir-faire de ses fromagers et de son lait, collecté dans un rayon de 30 km autour de la fromagerie. Riche en saveurs, Bresse Bleu est un formidable allié gourmand pour toutes les recettes familiales : il apporte onctuosité aux gratins, il accompagne à merveille les viandes et donne de nouvelles saveurs aux pâtes. Suggestions...

Bresse Bleu au four

4 personnes **Préparation : 30 mn**

1 Bresse Bleu de 350 g
750 g de petites pommes de terre
8 fines tranches de jambon de pays

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déposez le Bresse Bleu entier, sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et enfournez-le 25 min.
• Pendant ce temps, lavez les pommes de terre, sans les peler, puis faites-les cuire à l'eau bouillante salée, 10 à 12 min suivant leur taille. Egouttez-les, laissez-les tiédir.
• Répartissez les pommes de terre et les tranches de jambon de pays dans les assiettes ; et déposez le Bresse Bleu au centre de la table : à chacun de le creuser délicatement avec une cuillère à soupe, pour prélever du Bresse Bleu fondu et le verser sur ses ingrédients.

• *L'Astuce Bressane :*
Pour une recette encore plus gourmande, déposez le Bresse Bleu dans une petite cassolette et creusez-le délicatement avec le dos d'une petite cuillère. Versez-y une bonne larme de vin blanc sec et donnez un tour de moulin à poivre, avant d'enfourner. Saveur garantie !

Délicieux poulet grillé au Bresse Bleu

4 personnes **Préparation : 25 mn**

250g de Bresse Bleu
4 blancs de poulet fermier
4 fines tranches de lard
2 petites tomates
1 cuil. à soupe d'huile de tournesol
2 branches de persil plat
Sel, poivre

- Salez et poivrez les blancs de poulet.
- Faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile de tournesol 7 à 8 min sur feu moyen, en les retournant de temps en temps. Ôtez les du feu et laissez les tiédir.
- Préchauffez le four à 200°C. Incisez les blancs de poulet dans l'épaisseur, sans complètement les couper en deux. Coupez en tranches le Bresse Bleu et les tomates et déposez-les à l'intérieur des blancs de poulet.
- Enroulez chaque suprême ainsi préparé, d'une fine tranche de lard, en la collant sur elle-même. Déposez les suprêmes dans un plat et enfournez 8 min.
- Servez dès la sortie du four

- *L'Astuce Bressane :*
Utilisez idéalement des blancs de poulet de Bresse, à la saveur fine et fondante. Servez par exemple avec un gratin dauphinois.

Raclette bressane
au Bresse Bleu

6 personnes — Préparation : 25 mn

400 g de Bresse Bleu
12 fines tranches de viande de Grisons
12 pommes de terre à chair ferme
250 g de champignons de Paris
1/2 chou-fleur
Cornichons au vinaigre

• Lavez les pommes de terre, sans les peler, puis faites-les cuire à la vapeur, 15 à 20 min suivant leur taille.
• Détaillez le chou-fleur en petites fleurettes et faites-les cuire également à la vapeur, 3 à 4 min.
• Pendant ce temps, coupez le Bresse Bleu en fines lamelles bien régulières.
• Disposez-les joliment sur une assiette. Pelez délicatement les champignons (ce n'est pas obligatoire, mais ils seront plus tendres, et bien blancs), puis coupez-les en lamelles.
• Disposez tous les ingrédients sur la table, autour de l'appareil à raclette...
• Les lamelles de Bresse Bleu fondent très rapidement sous la chaleur du grill : à chacun de les y laisser le temps qu'il le souhaite, pour une onctuosité parfaite... Et n'oubliez pas les cornichons !

• *L'Astuce Bressane :*
Vous pouvez remplacer la viande de Grisons par du jambon cru ou du Saint Agaûne.

La blanquette
de poulet au Bresse Bleu

4 personnes — Préparation : 60 mn

1 Bresse Bleu de 250 g
1 belle poularde fermière
250 g de champignons de Paris
50 g de beurre
2 carottes
3 échalotes
2 gousses d'ail
2 branches de céleri
20 cl de vin blanc sec
50 cl de bouillon de volaille
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
Poivre du moulin

- Découpez la poularde en 8 morceaux, faites-les rissoler à feu moyen dans une cocotte avec 30 g de beurre. Ajoutez les échalotes émincées, les gousses d'ail écrasées et le céleri coupé en rondelles. Laissez suer 5 min, puis arrosez avec le vin blanc sec et mélangez délicatement.
- Arrosez avec le bouillon de volaille, poivrez et ajoutez le bouquet garni. Ajoutez les carottes pelées et coupées en rondelles. Couvrez et laissez mijoter 40 min.
- Pendant ce temps, émincez les champignons, puis faites-les sauter avec le reste de beurre.
- Egouttez les morceaux de poularde et les carottes, disposez-les dans un plat creux. Prélevez 20 cl du bouillon de cuisson, passez-le au chinois et versez-le dans une casserole. Portez à frémissements, coupez le feu.
- Ajoutez le Bresse Bleu coupé en dés et mélangez délicatement, puis mixez quelques secondes pour obtenir une belle sauce onctueuse. Ajoutez les champignons et versez le tout sur les morceaux de poularde. Servez immédiatement, avec du riz blanc.

Tagliatelles gourmandes façon bressane

4 personnes | Préparation : 20 mn | Cuisson : 10 mn

250g de Bresse Bleu
400g de tagliatelles
250g de lardons fumés
2 cuil. à soupe de crème fraîche
4 jaunes d'oeufs, dans leur coquille
Gros sel, poivre du moulin

- Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée.
- Faites chauffer une sauteuse à feu moyen. Ajoutez-y les lardons, faites-les suer 3 min, puis égouttez-les et remettez-les dans la poêle. Ajoutez la crème et le Bresse Bleu coupé en cubes. Faites fondre quelques minutes, en mélangeant.
- Répartissez les pâtes dans les assiettes. Surmontez avec une belle louchée du contenu de la sauteuse.
- Déposez un jaune d'oeuf sur chaque assiette, dans sa coquille, et servez immédiatement : à chacun de verser son jaune d'oeuf sur ses pâtes, et de mélanger immédiatement pour lier la sauce.

L'Astuce Bressane :
Remplacez les lardons par de la coppa.

Filet mignon aux champignons gratiné au Bresse Bleu

4 personnes — Préparation : 30 mn — Cuisson : 40 mn

250g de Bresse Bleu
1 filet mignon de porc de 600g environ
600g de champignons de Paris
2 cuil. à soupe de persil plat ciselé
100g de beurre
2 cuil. à soupe de crème fraîche
Sel, poivre

• Salez et poivrez le filet mignon. Faites-le colorer sur feu moyen avec 20 g de beurre, 10 min environ. Laissez-le refroidir.
• Emincez la moitié des champignons et réservez-les. Hachez finement le reste de champignons et les échalotes.
• Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole, ajoutez les échalotes et les champignons. Faites suer environ 15 minutes, en remuant. Coupez le feu, incorporez le persil et la moitié du Bresse Bleu, coupé en dés.
• Faites sauter les champignons dans 30 g de beurre puis répartissez-les dans le fond d'un plat à four. Coupez la moitié restante du Bresse Bleu en 8 lamelles. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
• Coupez le filet mignon en 8 médaillons, en enduire 7 de duxelles au Bresse Bleu et reconstituez le filet mignon. Déposez le tout dans le plat, sur les champignons sautés. Nappez de crème fraîche et déposez les lamelles de Bresse Bleu sur le dessus. Enfournez pour 5 min.

L'Astuce Bressane :
Pour relever cette recette, ajoutez 1 cuillère à soupe de moutarde dans les champignons au bleu.

Risotto au saumon fumé et au Bresse Bleu

4 personnes | Préparation : 20 mn | Cuisson : 20 mn

150g de Bresse Bleu
160g de saumon fumé en tranches épaisses
220g de risotto
15cl de vin blanc
75cl de bouillon de légumes
1 oignon
5cl d'huile d'olive
30g de beurre

- Faites chauffer le bouillon dans une casserole. Hachez l'oignon. Faites-le fondre dans une casserole dans l'huile d'olive.
- Ajoutez le riz, enrobez-le dans l'huile d'olive. Versez le vin blanc. Laissez cuire 5mn sur feu vif puis versez le bouillon sur le riz jusqu'à absorption. La cuisson dure 18mn environ.
- Coupez le Bresse Bleu et le saumon fumé en petits morceaux.
- En fin de cuisson du riz, hors du feu, ajoutez le beurre froid en morceaux, le saumon fumé et le Bresse Bleu. Mélangez avec une spatule pour bien enrober le riz. Servez aussitôt.

L'Astuce Bressane :

Remplacez le saumon fumé par du saumon frais.Coupez-le en petits cubes et faites-les saisir 1mn dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Purée de pomme de terre et courgette au Bresse Bleu et aux noisettes

4 personnes | Préparation : 20 mn | Cuisson : 30 mn

200g de Bresse Bleu
600g de pomme de t erre
1 grosse courgette
20cl de crème liquide
30g de beurre
60g de noisette
Sel, poivre du moulin

• Épluchez les pommes de terre, et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire 20mn dans l'eau salée. Au bout de 10mn de cuisson des pommes de terre, ajoutez la courgette coupée en morceaux.
• Hachez grossièrement les noisettes. Faites-les griller 3mn dans une poêle sans matière grasse.
• Faites bouillir la crème liquide dans une casserole, ajoutez le Bresse Bleu, du sel et du poivre. Laissez légèrement bouillir pour faire fondre le fromage et réduire la crème.
• Passez les légumes au presse purée. Ajoutez le beurre en morceaux et la crème au bleu chaude. Mélangez puis ajoutez les noisettes grillées.

L'Astuce Bressane :
Dégustez avec une viande blanche ou de la volaille.

Chavignol et vins de Sancerre : alliance réussie !

S'il y a bien un accord qui déchaine les passions c'est celui unissant vin et fromage !

Lorsqu'arrive le plateau de fromages, difficile de savoir quel vin proposer à ses invités. Car s'il existe autant de fromages que de jours dans l'année, l'accord avec les vins est presqu'aussi complexe. On a souvent pensé qu'il ne fallait accompagner le fromage qu'avec un verre de vin rouge. Faux ! D'autant plus faux avec le Chavignol qui se marrie parfaitement avec le vin blanc. C'est d'ailleurs dans les collines du Sancerrois que se situe le berceau du fromage Chavignol.
L'élevage de chèvres est traditionnel dans cette région depuis le XVI^{ème} siècle. Et le demeure pour notre plus grand plaisir.

Betteraves rouges cuites et crues, betterave chioggia jaune et rose, vinaigrette à l'orange, copeaux de Chavignol et Chavignol retravaillé.

4 personnes **Préparation : 30 mn**

1 Chavignol peu affiné
1 betterave chioggia jaune et rose
4 mini betteraves crues
1 betterave cuite
4 oranges
40 cl de vinaigre
40 cl d'huile de noisette
12 pousses de betteraves
4 cuillères à café de miel
4 cuillères à café de crème

- Travailler à la cuillère le Chavignol avec le miel et un peu de crème.
- Assaisonner.
- Réaliser une vinaigrette avec le jus d'orange, l'huile de noisette et le vinaigre.
- Tailler les betteraves à souhait, en s'appliquant à varier les formes.
- Dresser.

Accompagnement : Pouilly fumé

Verrine de Chavignol, figues fraîches et compotée d'oignons,

petite brunoise de Chavignol et de courgettes marinées, sur un lit de compotée d'oignons rouges, quartiers de figues et tuiles de Pata Negra.

3 Chavignols affinés
3 oignons paille
1 gousse d'ail
4 courgettes
2 citrons
20 cl d'huile d'olive
12 tranches de jambon Pata Negra
1 botte de basilic
50 g de pignons de pin
1 branche de thym
1 pot de confiture de figues

6 personnes **Préparation : 40 mn** **Cuisson : 20 mn**

• Éplucher puis émincer les oignons, les faire suer pendant 20 minutes avec un filet d'huile d'olive, la gousse d'ail, la branche de thym.
• Assaisonner avec le sel, le poivre et une pincée de sucre.
• Mouiller avec un verre d'eau et laisser cuire à feu doux jusqu'à totale évaporation.
• Puis ajouter les pignons de pin et le basilic ciselé.
• Lavez les courgettes, les taillez en fines lamelles et les faire mariner dans le jus de citron assaisonné et l'huile d'olive pendant 20 min.
• Poser les tranches de jambon sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé, les faire sécher au four à 180°C pendant 8 minutes, puis les placer sur un papier absorbant.
• Prendre une verrine par personne et disposer la purée d'oignons ensuite les lamelles de courgettes en rosace, puis une fine couche de confiture de figues et enfin les lamelles de Chavignol.
• Mettre au frais pendant 1 heure. Poser les tuiles délicatement en surface et servir.

Accompagnement : Reuilly rosé

Papillote de cabillaud, chavignol

fondant et julienne de légumes, dos de cabillaud cuit en papillote recouvert de lamelles de Chavignol mi- sec et servi sur une julienne de légumes d'automne légèrement craquante.

6 personnes | Préparation : 40 mn | Cuisson : 20 mn

3 Chavignols mi- secs
6 pavés de Cabillaud d'environ 150 g
2 carottes
1 navet long
200 g de pois gourmands
1 botte de radis roses
1 botte d'oignons cebette
2 verres de Sancerre blanc
10 cl d'huile d'olive
Papier cuisson

- Laver, éplucher les légumes, tailler les carottes, le navet, les radis et les pois gourmands en fine julienne régulière (petits bâtonnets).
- Tailler le papier cuisson en grands carrés de 30 x 30 cm.
- Disposer les légumes crus au centre du papier, superposer le pavé de poisson puis les lamelles de Chavignol.
- Arroser avec l'huile d'olive et le Sancerre, puis assaisonner l'ensemble de sel et de poivre.
- Fermer la papillote hermétiquement avec une pince à linge en bois pour garder l'atmosphère de vapeur à l'intérieur.
- Faire cuire au four à 170°C pendant 15 minutes.
- Servir directement dans le papier.

Accompagnement : Sancerre blanc

Veau farci au Chavignol, fricot de légumes, veau farci au Chavignol, tomates confites et basilic et fricot de légumes de saison en cassolette.

4 personnes | Préparation : 30 mn | Cuisson : 25 mn

1 Chavignol peu affiné
1 filet de veau
12 tomates confites
8 feuille de sauge
Légumes variés : tomates, navets, pommes de terre, petit pois, fèves, carottes, champignons...

- Inciser le filet de veau dans la longueur à deux endroits différents.
- Insérer le Chavignol et étaler en fine épaisseur les tomates confites et la sauge.
- Tailler les légumes en alternant les formes
- Cuire les légumes en variant les modes de cuisson : légumes rôtis, à l'eau, glacés...
- Cuire le filet de veau pendant 25 min à 130 °C.
- Dresser.

Accompagnement : Sancerre rouge

Le marché

FARINES POUR CRÉATIFS

Francine est de retour avec 3 innovations 100% créatives : farine à la Tomate, aux Légumes Verts et au Curry. Pour réaliser des recettes salées ou sucrées-salées qui viennent bousculer les usages. Revisiter les classiques ou réinventer ses propres recettes avec talent devient un jeu d'enfants avec ces saveurs surprenantes. Tarte chocolat à la tomate, muffins au curry et aux pommes, accras de saumon à la tomate, tiramisu à l'ananas... 2,10 €

PIQUE-NIQUE SOUS LA TOUR EIFFEL

Depuis 1913, Stanley fabrique des bouteilles suffisamment solides pour durer un siècle, ce que nous pouvons désormais affirmer ! Tentez le pique-nique rétro : nappe à carreaux, panier en osier, chapeau de paille et la légendaire bouteille originale du grand-père 1,3L édition limitée en l'honneur des 100 ans de la marque. Et on peut faire durer le plaisir car elle conserve les boissons chaudes ou froides pendant 24h. Bouteille isotherme 1,3 L vert vintage avec tasse de 325 ml isolante, 57,90 €. www.stanley-pmi.com

ÏOD : NOUVELLES FAÇONS DE DÉGUSTER LE SAUMON FUMÉ !

Avec une gamme « Instantané » qui ne manque pas de charme. Spécial blinis, sashimis, pavé mi-cuit ou aromatisé citron vert ou orange, notre saumon se prête à tout et dévoile de nouvelles saveurs. En GMS. Infos sur www.saumon-iod.com

MELONADE : SOLEIL À L'APÉRO !

Fortement ancrée en Drôme Provençale, la Distillerie Eyguebelle travaille exclusivement avec des producteurs de Cavaillon pour choisir les meilleurs melons récoltés à maturité. Gorgés de soleil, ils se distinguent par leur saveur et leur caractère uniques : c'est l'un des secrets de La Melonade d'Eyguebelle... 12% d'alcool, sucre de canne, jus de melon de Cavaillon. 9,95 € la bouteille de 70 cl - www.eyguebelle.fr

POUR SES 50 ANS, DUCROS SE DÉCARCASSE PLUS QUE JAMAIS !

Cette année le vénérable Père Ducros propose des expériences gustatives inédites avec une sélection d'épices, de poivres et de sels rares et raffinés, issus de ses périples et de ses découvertes aux quatre coins du monde. A découvrir ou redécouvrir !

PLUS DOUX QUE LE VINAIGRE

La maison Melfor, spécialiste des condiments et assaisonnements depuis 1922, est à l'origine d'une recette de condiment unique à base de vinaigre, d'infusion de plantes et de miel : Melfor l'Original. Son goût aigre-doux relève en douceur les plats et sublime l'assaisonnement des salades, crudités, déglaçages et réductions de sauces... un ingrédient subtil utilisé quotidiennement à domicile et dans les restaurants de chefs réputés. 1 € en bouteille de 50cl.

CAVE À CHOCOLATS

La Sommelière propose aux amateurs de chocolats la meilleure des façons de le conserver comme des grands crus qu'ils sont. Le cadeau star de cette fin d'année. Température réglable de 8 à 18°C, 2 tiroirs en bois, éclairage intérieur LED, affichage digital de la température, touches de réglage tactiles, vitre traitée anti-UV, capacité : 25L, 8 kilos – sans chocolats – 199 € - informations sur www.lasommeliere.co

FESTIVAL DU COOKIE

L'Hôtel Le Meurice explore à nouveau des horizons innovants en lançant le premier Festival du cookie à Paris. S'inspirant de la Fête Nationale du Cookie le 4 décembre aux États-Unis, Le Meurice fait également son Festival du 13 novembre au 13 décembre 2013 avec de savoureuses surprises. Tous au 228 rue de Rivoli - 75001 Paris - Tél : 01 44 58 10 10

GRANNY'S NOUS RAFRAÎCHIT !

Granny's Secret propose une délicieuse collection de jus de fruits 100% naturels, sans sucres ajoutés, déclinée en 14 recettes gourmandes et bienfaisantes. Une gamme aux charmes et saveurs d'antan. Après avoir été sélectionnés à la main, les fruits entiers sont mis à compoter lentement dans un chaudron à feu doux pour conserver ainsi toutes leurs qualités gustatives et révèler des jus savoureux aux textures uniques. Myrtille sauvage, tomate, cassis, coing, mûre sauvage, cornouille, cerise griotte ou Heldelfingen, framboise Willamette, Pomme sauvage, raisin noir, poire Williams ou abricot, 5,30 € les 70 cl. dans des enseignes prestigieuses et tendance comme La Grande Épicerie de Paris, les Galeries Gourmandes, le Publicis Drugstore, l'épicerie Flottes And Go, l'hôtel de Nell, les restaurants Spok...

PACK BONNE BIÈRE

Leffe Découverte est un pack réunissant 6 variétés de la vénérable abbaye : 2 bouteilles 33 cl de Leffe Blonde, Ruby, Rituel 9°, Brune, Triple et Radieuse. Ambré, fruité, amer, doux : il y en a pour tous les goûts ! 15,90 €.

UN APÉRITIF OU UN ANNIVERSAIRE LIVRÉS TOUT PRÊTS À LA MAISON ?

Un rendez-vous en famille ou entre amis sans avoir le temps de s'occuper des courses et de la préparation comme on le souhaiterait. houra.fr propose sa solution 3* avec ses idkits. Exemple, le dkit Soirée Chic - Soirée dînatoire, 10-15 personnes (verrines Tartare de Bar et pannacotta mozzarella ; brochettes antipasti ; brochettes de charcuterie corse et lonzo ; sucettes de fromage de l'affineur ; pinces roulé de courgette et navet pastrami ; petits en-cas crudités mesclun et moutarde verte ; petits en-cas Maquereau Tetragone ; mini clubs pain noir au saumon et menthe ; brochettes de fruits frais ; verrines Praline rose et chocolat orange ; petits fours acidulés quenelle citron et After eight ; douceurs au chocolat et leurs 6 parfums). Miam. Tous à vos claviers !

PREMIUM L'OR VERT DE CHÂTEAU LÉOUBE

Un assemblage digne d'un grand cru, huile d'olive d'une sublime persistance. L'Olivette, l'Aglandau, le Bouteillan et le Cayon sont complétées par deux variétés italiennes, le Pendolino et le Frantoïo, qui confèrent à l'ensemble sa fraîcheur et sa grande complexité aromatique. Elle mettra en valeur une salade de tomates et de mozzarella, des cœurs d'artichauts ou une salade de fenouil et haddock. Elle relèvera d'un seul trait également tous les fromages de chèvre frais ainsi qu'un un carpaccio de poisson ou de Saint- Jacques. 12 € la bouteille 25cl, 50cl : 21,60 € les 50 cl et 31,20 € les 75cl. Château Léoube - 2387, route de Léoube - 83230 Bormes-Les-Mimosas – Tél : 04 94 64 80 03

MIEL GRAND CRU

Eloignez les ours : en route pour un voyage savoureux et authentique pour nos papilles à travers les régions françaises. La senteur de la lavande et du thym de Provence, le tanin corsé du châtaignier, la douceur boisée des rhododendrons et des tilleuls des Pyrénées, l'onctuosité et la finesse du miel blanc de la Champagne. Miel L'Apiculteur a imaginé et conçu un pot de verre exclusif, modèle déposé par Famille Michaud Apiculteurs. Son prix varie en fonction des références disponibles et du grammage, de 0,50 € pour le 40g jusqu'à 7,90 € pour les miels les plus nobles comme le lavande de Provence en 500g.

NECTAR RAFRAÎCHISSANT POUR ENSOLEILLER L'AUTOMNE !

Pressoirs de Provence - fabricant de jus et nectars à base de fruits, légumes et baies - a été plébiscité au Concours Général Agricole : son nectar pomme-citron a raflé la médaille d'or. Une jolie récompense. Les raisons de son succès : la douceur et le fruité de la pomme alliés à la fraîcheur du citron. Une invitation à la gourmandise qui fleure bon les beaux jours !

SUSHI SHOP & KUSMI TEA UNE ALLIANCE DE BON GOÛT

Boisson ancestrale au cœur de la tradition nippone, le thé accompagne couramment la dégustation des sushi au Japon. C'est donc tout naturellement que Sushi Shop a souhaité proposer un ensemble de thés et infusions au sein de ses restaurants en association avec la maison de thé Kusmi Tea pour proposer Detox, l'apaisant Be Cool, le fortifiant Algothé, le classique Thé vert au jasmin, le surprenant Genmaicha et le délicieux Label Impérial. Des mélanges exclusifs et uniques qui sauront mettre en valeur les saveurs des créations Sushi Shop. Quatre sachets en mousseline de coton de cinq thés et une tisane prêts à infuser. 18 €

EXPERT DU GRAND CHOCOLAT

Fournisseur des plus grands professionnels de la gastronomie mondiale depuis 90 ans, Valrhona déploie son savoir-faire auprès des gourmets et leur propose de vivre l'expérience du Grand Chocolat pour sublimer leurs pâtisseries en utilisant les matières de couverture choisies par les professionnels de la gastronomie au service de leurs envies créatives. La gamme à pâtisser compte 6 grands crus : Guanaja, Caraïbe, Jivara, Caramélia, Ivoire, Dulcey.

Chez votre *marchand* de **JOURNAUX**

Ou directement chez vous - ABONNEZ-VOUS

À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de Bravo Presse à Bravo Presse, Service Abonnements VDL - 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris

☐ Offre un an - 6 numéros au prix de 37,50 €

☐ Offre 2 ans - 12 numéros au prix de 75 €

☐ Offre découverte - 3 numéros au prix de 18 €

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03

Faites découvrir Voyage de Luxe

Date et Signature

CAD25-09/13

Payeur

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Bénéficiaire

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Ci-joint mon règlement par : ☐ Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | | Cryptogramme : (au dos de la carte) | | |

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant auprès de Bravo Presse - 6 impasse Mont-Louis - 75011 Paris

lekiosk
Vos magazines partout, tout le temps.

AVEC LEKIOSK
TOURNEZ LA PAGE

TÉLÉCHARGER
Gratuitement

INSPIRED BY PASSION*

VILLA EXPERIENCE BY CONSTANCE

CONSTANCE Le PRINCE MAURICE MAURITIUS

CONSTANCE Lémuria SEYCHELLES

CONSTANCE Halaveli MALDIVES

CONSTANCE Belle Mare Plage MAURITIUS

CONSTANCE Ephelia SEYCHELLES

CONSTANCE Moofushi MALDIVES

Parce que la passion ne triche jamais,
L'expérience Villa est Ultime.

Pour faire de votre séjour une U-experience :
appelez le (230) 402 2772/73 ou sur www.constancehotels.com

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS

* *inspiré par la passion*